# tratado práctico de coctelería pastelería y afines

por
**mario kardahi**
y la colaboración
especial de
**enzo antonetti**

Tratado Práctico de Coctelería, Pastelería y Afines

## Tratado Práctico de Coctelería, Pastelería y Afines

Estudio de los distintos cócteles; definición, conocimiento y orígenes, destacando los fines exactos del mismo y sus derivados, licores, vinos, champagne, sidra, calvados y cerveza.

Orientación y reglas prácticas para quienes se inician; consejos para el Barman profesional; Gastronomía Fiambrería, Pastelería y Helados, enseñanzas y consejos útiles para todos.

ASESORAMIENTO COORDINACION Y
COMPAGINACION
EDUARDO A. INCERTI

# TRATADO PRACTICO

## de

# Coctelería, Pastelería y Afines

BUENOS AIRES

1966

Impreso en la Argentina

Derechos de la Propiedad Intelectual Reservados
Conforme Ley 11.723

## A MANERA DE INTRODUCCION

La necesidad de conocimientos es, sin duda, tan vieja como la existencia del ser humano, de hecho que un buen libro es precisamente, para difundir los conocimientos que en él se tratan, por tanto, no deseamos tener un libro más de "**coctelería y afines**"; por el contrario, esperamos alcanzar un nivel esclarecedor y más completo.

Seremos para ustedes, ese "amigo silencioso", siempre listo para orientar, ayudar, aconsejar y servir, en cuanta oportunidad se lo requiera.

Esta obra se caracteriza, no sólo por la claridad de sus fórmulas, sino por su fácil realización, que permite a novicios y especialmente al "ama de casa", conocer y preparar (en fiestas, reuniones, agasajos, etc.) las más originales y diversas bebidas clásicas: **Cocktails** y combinados, Highballs, Juleps, etc. y fórmulas originales de **Enzo Antonetti**, ganador de la copa mundial de coctelería en el Concurso realizado en Edimburgo (Escocia) como así también, fórmulas ya clásicas, europeas e internacionales. Además, una extensa "gama" de fórmulas y recetas sobre los acompañamientos: Toda clase de bocaditos, saladitos, entremeses; mantecas compuestas, rellenos diversos, sandwiches en todos sus tipos; ensaladas, pescados, mariscos, caviar, trufas, marrón glacé, gelatinas, y otras guarniciones varias, necesarias en la buena mesa

En suma, el poseedor de este "Tratado" tendrá el libro ideal para organizar el bar hogareño; el profesional una notable ayuda, puesto que todo el contenido de esta obra, no tiene un carácter meramente informativo, sino también FORMATIVO.

# Cocktail en Llamas

# "HECHICERO"

CAUTIVA Y APASIONA AL BEBERLO

Viértanse en vaso mezclador sobre trozos de hielo:

Lágrima de Indio ..... 50 gramos
Vermouth Seco ..... 25 „
Granadina Fortuny ..... 10 „
Komari ..... 5 „

Refrésquese bien y sírvase en copa campana.

El zumo de la corteza de limón.

Verter en la copa una cucharadita de alcohol fino encendido.

## *El Cocktail "IN"*

## Con Productos de

## *Oscar Lanfranchi*

# Prólogo

Escribir un "TRATADO" con los propósitos de difundir el "Arte de Saber Beber" y principalmente profundizar los conocimientos del cóctel en todas sus formas y elaboración; el vino, la cerveza, el vermouth etc., su definición y origen, destacando los fines exactos de cada cóctel y sus derivados, como así los elementos varios para el bar familiar, y lo que el barman profesional "debe saber", y otras tantas sugerencias de destacados relieves, recogidas pacientemente durante 15 años de las distintas partes del mundo, requiere por parte del autor una empresa ardua y sumamente difícil.

Ardua, porque con deseos de querer difundir los profundos secretos del buen "cóctel", se ha visto obligado (después de un primer manuscrito a eliminar todo aquello, que aún valioso en sus distintas características, carecía del verdadero valor práctico que pretendía el autor, no solamente teórico, sino de carácter **ejecutivo,** y que por otro lado, haría este tratado muy voluminoso.

Lo que no nos duele confesar, ha valido a este "gran hombre", que ha sabido hacer conocer la idonea capacidad de los argentinos, como así los distintos licores, por el mundo de la coctelería, no pocos sinsabores al tener que sacrificar gustos personales en aras de una mejor homogeneidad y divulgación de esta obra.

De lo que sí podemos enorgullecernos, es que aún no existe un libro dedicado a los fines que aludimos como este, hecho por un verdadero profesional (campeón mundial de coctelería) y un maestro pastelero en recetas de los "acompañamientos"; constituyendo en sí, una

verdadera "gama" de fórmulas de cócteles y otras bebidas.

...Es que, **Enzo Antonetti** no es de los que se resignan a seguir la trillada rutina de utilizar el oficio tal como lo encontraron, sin añadirle el producto de su experiencia con sus laureles cosechados, fruto de una inquietante observación y superioridad. Su inquietud natural de hombre inteligente, unido al tesón voluntario de los hombres de su raza, le ha llevado a pensar la forma en que los secretos de la coctelería trascendiesen del círculo de los iniciados para hacerse de dominio público.

Hay mucha gente que no toma cócteles en su hogar "por no saber cómo hacerlo"; el autor ofrece a los lectores este "tratado" que prácticamente es una novedad absoluta en la materia, puesto que hasta la fecha, son varios los libros que integran su contenido con diversidad de fórmulas de cócteles, pero los autores, quizás olvidaron, por falta de observación o preparación, lo fundamental (en estos tiempos) para acompañar al cóctel y otras bebidas en toda fiesta o reunión: Los saladitos, bocaditos y otras guarniciones y acompañamientos.

En efecto, todo barman en su bar, que es verdaderamente un laboratorio y él es el químico, está provisto de un extenso surtido (según los cócteles y otras bebidas que va a ofrecer) de saladitos y bocaditos que combinan con los distintos cócteles y sus derivados.

El presente tratado permite que cada uno sea su propio coctelero y el de sus amigos, sin mayores ni menores dificultades.

El lector de esta obra (para mayor facilidad y prontitud) podrá buscar las distintas recetas y fórmulas que figuran en el mismo por orden alfabético y por clase. Por ejemplo: Cóctel chino, el lector lo buscará en la "ch"; ya que no sólo están las distintas bebidas por

orden alfabético, sino que también por Fizzer, Cobblers, Sours, etc. En cada clase de bebidas se sigue el orden alfabético; de igual modo están los distintos acompañamientos para dichas bebidas: bocaditos, entremeses, canapés, sandwiches, soufflés, ensaladas, cremas, etc.

La gente poco común y que no distingue lo uno de lo otro, ha dado en decir que el beber es un vicio. ¡Qué va a serlo! En todo caso lo será, como cualquier virtud, si se lleva al exceso: todo exceso es malo. Pues el ahorro excesivo es avaricia; el demasiado trabajo embrutece, el ejercicio exagerado depaupera, el amor desbordante y desordenado se convierte en pasión insana, y hasta la libertad, el bien más preciado del hombre, degenera en libertinaje cuando se abusa de ella. Beber es bueno; beber en exceso ya no lo es. Así lo entiende en su inmortal obra "Rabelais" cuando dice: "Bebe. Si estás sediento aplacarás tu sed; si apesarado, ahogarás tus penas; si alegre, aumentarás tu regocijo; si estás desocupado hallarás distracción: si atareado, alivio".

El beber (con prudencia) engendra y conserva amistades; unas copas bebidas en buena compañía crean un vínculo, motivan confidencias, acortan distancias. Por tanto, cabe asegurar que el beber es un acto social. ¿Cómo puede haber fiesta, agasajo, homenaje, sin unos cócteles o unas copas de champagne o vino generoso? Y por otro lado, nuestro campeón mundial, ¿cómo hubiera llegado a serlo si no se entendiera así?

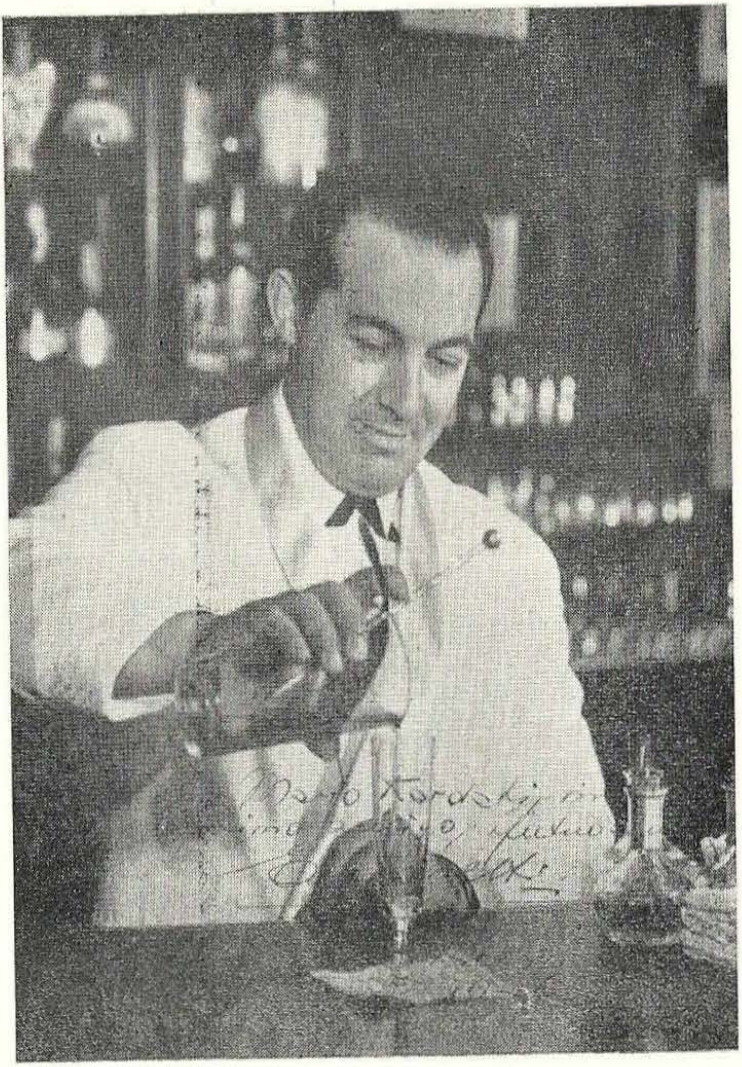
El beber es un arte, al que los antiguos asignaron un dios a manera de presidente, el gran Dionysos o Baco.

Con el presente volumen, queda subsanado un vacío sensible tanto en las reuniones familiares bares confiterías, gastronomía, industria, etc. Creemos que la lectura de este "tratado", resultará provechosa, ya que permite orientar eficientemente, no solo para fiestas y reuniones; novicios y profesionales, sino que sirve de guía valiosa a viñateros y fabricantes de licores. En la

presente obra, encontrarán todos los datos, consejos y fórmulas para conocer sobradamente la teoría de tan sublime arte; en cuanto a la práctica, de seguir nuestros consejos, no creemos que tendrán inconvenientes.

Sólo nos resta agregar el sabernos satisfechos de haber conseguido nuestro propósito. Con el apoyo de firmas amigas que con su valiosa colaboración hicieron posible la realización de esta obra, y a quienes mucho agradecemos, la confianza que nos han dispensado.

De ser así: ¡ENHORABUENA!... y ¡salud¡



Enzo Antonetti en plena labor

# Nota Biográfica

**Enzo Antonetti**: Nació en Roma el 2 de noviembre de 1924. Cursó estudios secundarios, y el primer año de Medicina en la Facultad (Universidad) de Roma. De haber seguido estudiando, hoy quizás, hubiera sido un gran médico...; pero vino la última Guerra Mundial y tuvo que abandonar sus estudios.

Se enroló voluntariamente en la "Campaña de Sicilia" con el grado de Subteniente.

**¡Termina la guerra!**: Enzo Antonetti regresa a Roma llevando sobre sus hombros los efectos de la misma, que le dejaron huellas morales imborrables; allí las "cosas" habían cambiado, por lo que no pudo proseguir su carrera.

Durante tres largos años hizo toda clase de trabajos: desde actor, como extra en "CINECITTA" (Roma) hasta ayudante de "barman", trabajo este último por el que sintiera verdadera vocación.

En efecto, según sus mismas palabras, el arte de preparar cócteles lo emocionaba; y tanto fue la pasión por este oficio, que pronto llegó a apoderarse de los secretos más profundos de la coctelería.

**Los primeros pasos hacia el "título"**: En 1949 viajó a Caracas (Venezuela) donde comenzó, verdaderamente, a trabajar como segundo barman en Hoteles de 1ª Categoría. Luego se trasladó a la ciudad balnearia de Macuto, donde permaneció un corto tiempo, para luego regresar a Italia, permaneciendo un año aproximamente.

**Ingresa a la Argentina un valioso emigrante**: En diciembre de 1951, la Argentina recibe a un nuevo emigrante quien años más tarde, la representaría en los escenarios mundiales de la coctelería.

Va a trabajar a San Carlos de Bariloche, Hotel "Llao-Llao", como segundo barman. Finalizado el compromiso temporario y cuando transcurría el año 1952, regresa a la Capital Federal.

En 1953 y hasta 1959, fue concesionario y barman de Centro Naval (Florida y Córdoba).

Empezó a destacarse con "copetines" y pequeñas "extravagancias" en reuniones sociales.

En el mismo año y hasta 1961, fue primer barman del restaurante "Goyo" de la calle Maipú (Buenos Aires). De 1961 a 1962, fue primer barman de la confitería "Vía Veneto", inaugurando dicho local.

En 1962, participó en el festival de la "FIAT", y unos meses más tarde es decir, en diciembre de ese año, comienza a trabajar como primer barman en el hotel "Claridge", de nuestra Capital.

**Comienzan los Concursos:** 1963, primera presentación (debuta) en el concurso "Orden del Jabalí" auspiciado por las destilerías "Padilla"; obtiene el segundo premio: "Cocktail Brasilia".

En 1964, auspiciado por la firma "Hiram Walker" gana el primer premio nacional presentando el mismo cóctel (Brasilia).

**Obtiene la Copa Mundial de Coctelería:** Representando a la Argentina en ese mismo año y con los datos que anteceden, va a Edimburgo (Escocia), participando en el Concurso Mundial que se realizó en 1964.

Nuestra nación estaba representada por **Enzo Antonetti.** Luego de una exitosa labor y en premio a su capacidad profesional, gana el título de "Campeón mundial de Coctelería".

Todos ¡absolutamente todos! los productos con que representó a nuestro país fueron enteramente de origen argentino, teniendo gran relieve en el extranjero, y destacaron, primero por la buena calidad de los mismos. luego gracias a la gran capacidad y técnica profesional

de Enzo Antonetti, el alto grado de preparación en cuestión de coctelería, contra 57 participantes de todo el mundo.

Todo cuanto antecede ha servido para dar realce a los productos argentinos; así como a la "brillante actuación" del equipo argentino que figurara segundo en clasificación por equipos, del campeonato mundial de Coctelería.

**Otro concurso mundial:** Escenario; República Argentina, Enzo Antonetti conquista otra gran victoria. Primero otra vez y en el título mundial por Equipo, y gana una vez más brillantemente Argentina: 1er premio individual: Raúl Echenique. 1er Premio Mundial por Equipo: Equipo Argentino 1965: Enzo Antonetti, Raúl Echenique y Salvador Stabilini.

Es frente a todo el mundo una palpable e indiscutible realidad: la capacidad Argentina, su gente, sus productos, sus organizadores, sus barmen profesionales y debido al corazón madre de una gran familia, demostración de fuerza de voluntad, de capacidad luminosa hoy más que nunca: A.M.B.A., cuna y aliento, ejemplo para todos los que en ella se hicieron y lucharon por ella: A.M.B.A., una sigla que ya lo dice todo cuatro letras que expresan claramente el significado de sus afiliados de la Asociación Mutual de Barmen y Afines de la República Argentina.

Y otra gran realidad: Enzo Antonetti más que nunca consagrado como la figura más ilustre en los anales de la coctelería mundial argentina.

1963: 2º premio nacional en el Gran Certamen de la Orden del Jabalí.

1964: 1er. premio nacional en la Repúbilca Argentina.

1964: 1er. premio mundial individual en Escocia.

1964: 2º premio mundial por Equipos.

1965: 1er. premio mundial por Equipos.

# Advertencia

Para lograr la realización del "arte" que constituyó mi mayor aspiración, o sea tener la evidencia de que cualquiera puede llegar a ser coctelero, sin esfuerzo alguno, hice, como es de suponer, en el transcurso de mi trabajo, cientos y hasta miles de pruebas, para alcanzar el resultado propuesto "Campeón del Mundo de Coctelería".

Confieso que para llegar a esa fundamental etapa definida he contado no solo con mi experiencia y el conocimiento del exquisito paladar de un sinnúmero de clientes, sino también con la bondad de los productos de las destilerías argentinas, que en su variedad de licores y otras bebidas, me han dado el mejor resultado y por tanto, es mi deber recomendarlos.

El continuo éxito que he obtenido en esta Capital y luego en el extranjero con mis cócteles y aperitivos, es testimonio de lo que digo, la copa del título mundial de cocktail que he traído para vuestra nación Argentina. También confieso que no fue sólo la "mano", sino las buenas bebidas argentinas que me consagraron, y me condujeron al éxito (bien empleadas y de buena calidad).

Esto lo he podido apreciar en más de una oportunidad; inaugurando negocios, destacando a otros y en casas que se hallaban en agonía comercial, y a poco de actuar en ellas comenzaron a mejorar su situación.

Por ello, al manifestar que los productos argentinos son mis mejores amigos, no hago más que reconocer la

realidad de los hechos, sobre todo hoy, que ha dejado de ser un secreto mi procedimiento.

Al entregar las armas con que hasta la fecha me he defendido, y que por otro lado dejando trascender las fórmulas y recetas que he empleado durante mi escalonado éxito, proporciono, además, la ventaja de demostrar la manera de manejarlas con el mejor acierto, siguiendo, ¡claro está con fidelidad mis consejos que en esta obra doy.

**Enzo Antonetti**

## "HAY JEFES Y... JEFES"

El éxito de la evolución económica de una industria, depende de una buena administración, esta a su vez, debe seleccionar a su "personal", en especial a su "jefe". Uno solo de ellos mal ubicado en sus funciones específicas, puede anular la acción de obreros eficientes.

Al tomar su puesto, detrás del mostrador, el coctelero, asume automáticamente una responsabilidad a la que debe dar astisfactorio cumplimiento, para no defraudar la confianza en él depositada.

El bar "no se improvisa", como no se improvisa el Barman Profesional, hasta el cóctel más insignificante requiere su previa preparación. El bar, prácticamente es un laboratorio, (en él hay toda clase de licores, vinos, etc.) y el "barman" el "químico", verdadero artífice en su artesanía El, idea, inventa, crea, de acuerdo a las exigencias y costumbres de la Casa, logrando así, el florecimiento de una industria, demostrando su **personalidad** y capacidad técnica en la materia.

Ahora bien, para facilitar el trabajo, y especialmente para poder utilizar sin pérdida de tiempo, deberá tener de antemano, un lugar fijo para cada cosa. No olvidando aquello de: "Hay un sitio para cada cosa y cada cosa en su lugar", ya sea en la estantería o debajo del mostrador, para poderla tener cómoda y rápidamente al alcance de su mano.

El mostrador tiene que hallarse completamente libre, para poder colocar en él con toda comodidad, los elementos indispensables para el trabajo, ya que de esta manera, se podrá atender con rapidez los pedidos de los mozos, sin obligarlos a una espera inútil, que atenta

en perjuicio de la casa y de ellos mismos, esto sin contar la espera del cliente, que es motivo, la mayoría de las veces, el dejar sin efecto el pedido

Por estas razones los ayudantes, están obligados a no distraerse y estar atento a la orden del jefe para dar fiel cumplimiento a la misión que se les confía.

Muchas veces el jefe coctelero (1er. barman) está ocupado, con algún cliente de mostrador. En estos casos sus ayudantes están en el deber de atender con el mayor esmero y prontitud los pedidos de los mozos, para que el trabajo prosiga sin interrupción. Esto tiene que ser instantáneo y no esperar a que se les de orden, principalmente a los ayudantes; el que no tenga principios ni iniciativas propias, el que no procure ampliar sus conocimientos e ir conociendo los secretos sobre lo que encierra la coctelería, está expuesto al fracaso a corto plazo, y mejor será que abandone el oficio.

Es indiscutible que sin disciplina, no puede existir armonía ni desempeño alguno, pero no por ello debe llegarse al abuso de autoridad; sino por el contrario, "EL ARTE DE MANDAR" exige paciencia y entendimiento, ser psicólogo y organizador; proceder con precisión manteniendo un dinámico nivel, y no por mera gravitación de un momento malhumorado o algún apuro imprevisto provocar la desorganización, desacreditando su función La experiencia ha demostrado siempre, que el buen trato para los subalternos es el método más aceptable, y también que el buen ejemplo es la mejor enseñanza.

Entendemos que el secreto para no tener consecuencias de una mala conducción, reside, "en dejar que el personal que está a cargo del jefe de coctelería realice y proyecte sus iniciativas creadoras, poniendo de manifiesto todo cuanto haya aprendido hasta ese momento, valorando, en determinadas oportunidades su esfuerzo y dedicación. El mal entendimiento del "jefe" con los

obreros o una mala selección de individuos "incapaces e inconscientes", puede determinar el buen o el "mal" funcionamiento de una empresa.

La pulcritud es una de las características indispensables detrás del mostrador; por consiguiente, tanto el coctelero como sus ayudantes deben presentarse aseados. La buena presencia y el estar con ropa adecuada (para cada caso) de quien componga el cóctel, influye en buen grado, en quien lo bebe.

Y por último, procure, para que el trabajo no le resulte agotador, y el personal sea más eficiente, que a la hora del aperitivo estén preparadas las copas, las frutas, picado el hielo y listos los comestibles correspondientes.

**Enzo Antonetti** **Mario Kardahi**

## EL ORIGEN DEL COCKTAIL

El cóctel no es solamente una simple mezcla de bebidas alcohólicas en la que entran diversos licores, sino una sabia y ordenada composición; una hábil mezcla de bebidas que en feliz combinación hacen un sabor nuevo, distinto y agradable, aún a los paladares más exigentes.

El origen del cóctel es inglés y se hacía a fines del siglo pasado; de ser cierta una etimología que luego expondremos; su uso se ha difundido por todo el mundo, siendo ya indispensable su presencia en toda fiesta, agasajo, reunión familiar, confiterías, bares, etc.

En cuanto a su creador, como veremos, nadie sabe a ciencia cierta y no se puede afirmar con demostraciones de pilares sólidos, cuándo, dónde y cómo nació el cóctel.

Hay muchas discrepancias y las opiniones son diversas: hay quienes aseguran que en los viajes que realizaba la Flota Inglesa allá por el año 1780 (aproximadamente); los viajes por los mares (dice el informante) duraban meses años; y ya gustaba a la tripulación, principalmente a los Capitanes y segundos hacer algunas mezclas de bebidas, ya que de esta manera (según ellos) en cierto modo, les ayudaba a matizar el viaje y las inclemencias del invierno. Aunque esta es una historia un poco extravagante pudo haber tenido verdadero principio, ser el comienzo del cóctel.

Otros escritores de prestigio renombrado por su seriedad, creen que el primer cóctel fue preparado por la cantinera de un regimiento de caballería, como variante

del vino y el aguardiente que se acostumbraba a servir a los soldados.

Existe una versión, según la cual, el origen de una combinación de bebidas parecidas, fue preparada por vez primera, por alguien llamada: Peggy Van Eyck, hija del dueño de la taberna "Cola de Gallo". Probablemente, en nuestra opinión, esta puede ser la creencia más acertada, ya que precisamente "cocktail" en inglés, quiere decir "cola de gallo" y en un principio, se preparaba del siguiente modo: En un vaso alto se iban echando los componentes alcohólicos; primero los de más cuerpo y luego los más ligeros, formando otras tantas capas de colores diferentes, siendo de este modo, con un poco de imaginación, los ya tradicionales colores de la "cola de gallo".

La más antigua referencia de los cócteles de que se tiene noticia (según el libro "El Arte de Beber", edit. en México en el año 1944), es la que apareció en un periódico norteamericano allá por el año 1806, 13 de mayo, "The Balance" que así define al cóctel: "Cocktail es licor estimulante compuesto de bebidas espirituosas de diversas clases, azúcar, agua y amargantes".

En Europa, los cócteles en su forma actual fueron introducidos en 1889, con motivo de la Exposición Internacional de París, que en esos años se inauguraron los primeros bares, y los cócteles los servían exclusivamente en los bares americanos... Luego vino la primera Guerra Mundial...; y solamente después, según la historia, comenzaron a servirse en reuniones familiares.

En la actualidad se ha difundido por todo el mundo, y aún más, se le ha dado un sentido extensivo y demostrativo para tal o cual cosa, por ejemplo; se recuerda una película cinematográfica que en sus tiempos tuvo gran éxito: Maurice Chevalier cantaba las gracias de su amada, Jeanette Mac Donald, en la que quería participar de los encantos especiales de cada una de las

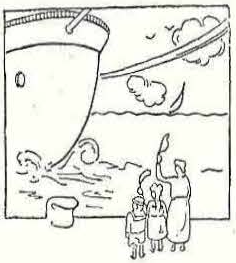
beldades a quienes anteriormente había adorado: el cabello de una, los ojos de otra, la boca de la tercera, "y terminaba calificándola de cocktail de amor".

...Es que precisamente el cóctel es eso, una bebida que reúne los encantos y las cualidades de otras varias. cualidades que al unirse se intensifican, formando un nuevo y agradable sabor.

Es la opinión de muchos, que la palabra cocktail debe su origen a la complicada variación de sus compomentes alcohólicos que se designa, comparada a la variedad de colores que se observa en la cola de gallo.

Como usted, habrá leído, estimado lector, son infinitas e innumerables las versiones sobre el origen del cóctel. Sinceramente, hasta ahora, nada hay de cierto y nadie puede asegurar su verdadero origen ni como o cuando comenzó todo esto que actualmente ha llegado a ser un arte mundialmente conocido y muy apreciado.

Su real y verdadero origen es legendario... pero dejemos volar por un momento nuestra fantasía y retrocedamos a esos tiempos en alas de la leyenda sobre una de las tantas cunas del cóctel. Nosotros, en efecto navegamos hacia esos lugares; los Caribes, con sus mares, sus puertos cargados de historia y sus mismas tradicionales leyendas de sus colores fuertes y sus flores maravillosas...; y ya hemos llegado. Ahora interrumpamos nuestro imaginario viaje por unos instantes para dar rienda suelta a nuestra fantasía.



## MAR DEL CARIBE (Taberna)

...Imaginémonos allí presentes unos años y años atrás, en una de las tabernas de algún puerto Caribeño. Allí sentados, en una de las tantas mesas entre el humo de las pipas corsarias y el perfume del ron ensordecidos por el griterío de esos hombres de mar que alardean sus hechos y sus hazañas, brindan sus conquistas a sus amores o al encanto de la voluptuosidad de las danzas de lindas morenas que con mil piruetas ventilan el humo entre mesa y mesa.

En efecto, nosotros estamos sentados hoy en una taberna caribeña y dentro de muy pocos instantes todos seremos testimonio de un hecho que será trascendental en su historia: "el nacimiento del cóctel".

He allí que de golpe, un grito acalla repentinamente el encanto de toda la muchedumbre presente, ¡una violenta protesta! Un barbudo (hombre de mar posiblemente o un Capitán) furioso y violento se levanta de su asiento, y de pie con enérgicas palabras, que más bien parecerían gritos aterradores reclama al tabernero por su copa vacía:

—¡Tabernero! ···¡tabernero¡ acuda, ron···, ron. ¡No ve mi vasija vacía! ¡Por todos los mares tempestuosos del sur¡

Acude temeroso y temblando el tabernero: Señor, señor··· perdone usted.

—¿Qué perdone? !Por todos los demonios y los cuernos de Belzebú!

Y blasfemando de este modo se encaminó con pasos resueltos hacia la "panca" vieja y casi húmeda que hacía

de mostrador de la taberna, sobre la cual estaban algunas botellas, deslineadas y vasijas. Frente a ellas se le escuchaba decir:

—¡Me muero··. me muero de sed! TABERNERO si no hay ron, si tú me has traicionado··· y mientras hablaba iba apoderándose de algunas botellas; mas cambiando su ruda voz por un tono más suave y casi alegre decía: venga··· venga esta y esta y esta también.

## NACE EL COCTEL

Tomando con sus enormes manos una, y luego otra y así sucesivamente las distintas botellas que tenía en el mostrador, iba llenando el vacío que había quedado en su reseca vasija con la mezcla un tanto confusa de los componentes alcohólicos. Y... ¡por fin! el tan deseado sorbo que aplacará la desesperante sed del "Capitán", que por unos instantes, parecía haber hecho peligrar la tranquilidad de los parroquianos que estaban en la taberna.

De pronto, otro grito. Más bien un alarido... Y, nuevamente los que allí estaban apagaron sus comentarios. Todos sin excepción miraron con asombro al barbudo capitán. Pero no, esta vez no era un grito de intolerancia, sino un trueno refulgente de alegría.

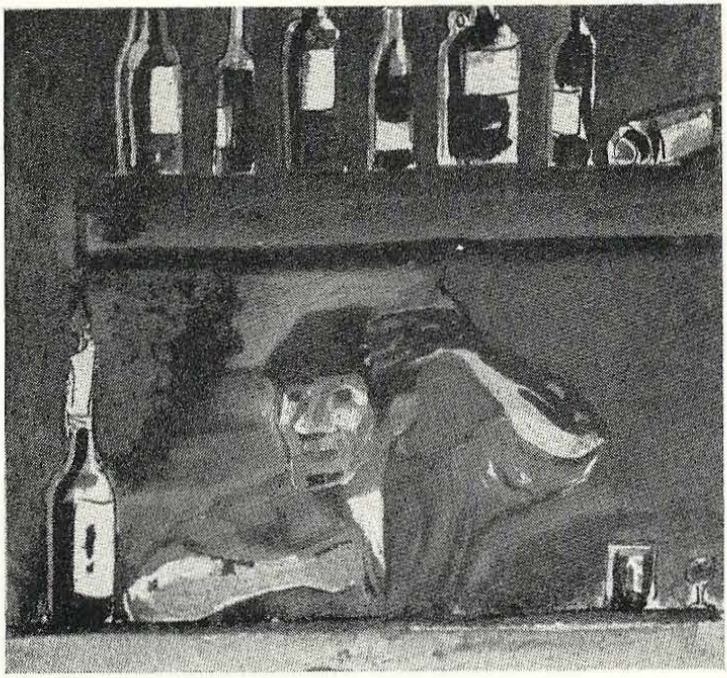
¡HOMBRES! Escuchen hombres, por las mil maravillas del Universo y por mí. Acérquense todos, aún más y prueben... ¡prueben! saboreen esto y digan si no es la delicia del néctar de los dioses. ¡Miren qué color! ¡Qué aroma y qué perfume!

...Y fue el acabóse. Era realmente algo nuevo. Todos bebieron un poco. Fue aplaudido y todos los que allí estaban lo aprobaron.

¿Qué es lo que había pasado? Simplemente que en procura de saciar su sed y no encontrando su ansiado "ron", fue vertiendo, sin tener la mínima idea de lo que hacía, una tras otra las distintas bebidas en su gran copa, y que, por su sabor y variedad de colores parecía una "cola de gallo".

Indudablemente, había nacido... algo distinto, que luego se convertiría en la delicia y deleite maravilloso para todos los paladares: **el señor cóctel.**

# Primitiva Taberna



## UNA GRAN REALIDAD

Alejémonos ya de esta taberna, y dejémosla en su euforia general, pero no antes de rendirle un ferviente y merecido saludo.

···Proseguimos nuestro viaje para llegar esta vez, ¡no en aras de la fantasía! si no para llegar a una candente realidad··· ¡Estamos llegando a Puerto Nuevo! ¡PUERTO DE BUENOS AIRES!··· Y ya, en estos maravillosos pagos, nos está esperando una verdadera realidad, lejos de leyendas y versiones. La realidad de sabernos ¡VICTORIOSOS! y convencidos de que el cóctel, además de significar "cola de gallo", significa también el estandarte de presentar nuestras destilerías argentinas frente y delante de todo el mundo, clasificándonos: primeros en campeonatos Mundiales de "Cocktail".

***

## CUATRO PRINCIPALES FUNCIONES

El cóctel es una mezcla de bebidas para satisfacer y deleitar los paladares más exigentes... siempre debe ser una sabia combinación un trago delicioso, sean los que sean sus fines fisiológicos. Si su demanda es previa a las horas precedentes (un almuerzo o una cena), siempre será un "aperitivo".

Clasifiquemos pues el cóctel, y no nos confundamos con la variedad de composiciones que es inmensa en su gama y en sus funciones. Asignémosle al cóctel una

regla, según la lógica de los mismos fines fisiológicos de acuerdo a una línea de conducta que se tendrá que observar, se entiende, siempre que sean los que creen o elaboren), como por parte de los que formen la demanda: los clientes o los degustadores, por un exacto conocimiento de causa que en pocas palabras, es justo saber lo que se debe tomar o pedir.

Saber "beber"... saber lo que se toma es simplemente un resumen de conocimientos, algo así como un código del "mismo". Por lo tanto, es necesario tener exacta noción de lo que se toma; reconociéndolo, principalmente, por sus cuatro funciones fisiológicas: Aperitivo, nutritivo, digestivo y refrescante.

APERITIVOS: Son aperitivos todos esos cocktails en cuya composición se emplearán bebidas estimulantes: Los bitters, los tónicos, los amargos y los aguardientes en razonable proporción.

NUTRITIVOS: Son nutritivas todas esas combinaciones hechas con agregados disueltos de vitaminas como las cremas, yema de huevo, pulpas de frutas, etc.

DIGESTIVOS: Son digestivas las mentas, los brandys y los mismos aguardientes en pequeñas dosis o combinaciones equilibradas de los mismos entre sí.

REFRESCANTES: Llámense así todos esos cocktails a cuya parte de alcohol se le agrega fruta de estación o aguas tónicas, refrescos o aguas gaseosas, etc.

Los cocktails se baten se refrescan y algunos se sirven directamente en la copa o vasos adecuados.

## EL BAR FAMILIAR (Ingredientes básicos)

En este "Tratado" figuran centenares de seleccionadas recetas y las fórmulas más sencillas y conocidas. No obstante, no crea el lector que preparar un cóctel es un hecho. Con un poco de gusto e imaginación podéis idear otras tantas con solo introducir ligeras variantes a las más famosas en esta obra por orden alfabético.

Las SIETE botellas básicas para la preparación de los cócteles más comunes son: Whisky, Ron, Vermouth, Ginebra, Jerez (o vino seco y otro dulce) y amargantes (también en la preparación básica del cóctel se usa el champagna, ingrediente principal en algunas fórmulas de cócteles bastante ligeros); con esto y unas cuantas naranjas y otros tantos limones, se pueden ir haciendo combinaciones hasta el infinito. ¡Claro que hay que tener por lo menos, algunos conocimientos rudimentarios, del arte de beber y de saber lo qué se bebe, es decir de tener conocimiento de los ingredientes que se están usando, conocimiento del producto, no de la marca (en este caso). Para mayor seguridad le sugerimos que primero lea este "tratado", en ratos perdidos, pero léalo desde el principio al fin!

### BEBIDAS NECESARIAS PARA EL BAR FAMILIAR

Como podemos observar en esta obra hay una verdadera gama de cócteles seleccionados, y todo **cóctelero**, sabedor del oficio, está en contacto con todos ellos. Pero los que normalmente se ofrece en el transcurso de una reunión de amigos, no suelen ser más que dos o tres (en algunas excepciones llegan a cuatro); al bar familiar, principalmente nos dirigimos. No hay necesidad,

pues de tener una cantidad exagerada de botellas para realizar los distintos cócteles familiares. Nosotros damos las bases y sobre las mismas se puede formar un surtido completo, ampliándolo con algún vino de calidad como aperitivo para quién no sea muy aficionado a los cócteles. He aquí las nueve principales botellas que conviene tener en el bar familiar:

Una botella de vermouth tipo italiano.
Una botella de vermouth tipo americano.
Una botella de vermouth seco.
Una botella de Bitter.
Una botella de gin.
Una botella de vodka.
Una botella de cognac.
Una botella de ron.
Una botella de whisky.

(Algunos amargantes y una o dos botellas de licores dulces).

## EL JARABE Y AROMA

El aficionado o el ama de casa, principalmente, se encuentra (en la mayoría de las veces) ante el problema de disolver el azúcar en el alcohol, sin que éste quede íntimamente mezclado.

En efecto, hay una serie de cócteles que en su fórmula necesitan ser endulzados. Para estos casos (ya que EL AZUCAR no se disuelve bien en el alcohol) nosotros sugerimos usar un jarabe preparado de la siguiente forma:

Una medida de whisky llena de azúcar y las 3/4 partes de agua, o bien una cucharada grande de zúcar y las 3/4 partes de la misma de agua. Se une el agua a la azúcar y se hierve durante tres minutos (muchas veces el azúcar está sucio y forma espuma, la misma hay que sacarla). La equivalencia de este jarabe es

(aproximadamente), en relación al azúcar, a la misma medida con que hizo la operación

También se puede recurrir al licor dulce que usted, tendrá en su bar: Cointreau, Bénedictine, Strega, Curaçao, etc. Con los cuales no solo endulzará el cóctel sino que lo aromatizará; pero CUIDADO. Como se trata siempre de licores muy concentrados, su uso tiene que ser moderado, ya que unas gotas de más o de menos podrán adulterar el sabor y el aroma del cóctel.

## ELEMENTOS Y SIGNIFICADOS

Así, como las bebidas, son indispensables los siguientes elementos:

1 coctelera de metal.
2 vaso mezclador
3 cuchara de mango largo para el mezclador.
4 vaso medida para clasificar los licores.
5 balde para cubitos de hielo.
6 pinza para cubitos de hielo.
7 triturador de hielo.
8 colador coctelero.
9 cuchillo para cortar cáscara de limón o naranja.
10 exprimidor de limones.

COCTELERA: Se emplea para cócteles batidos. BATIDO, es la función de sacudir enérgicamente (si la receta no ordena otra cosa) la coctelera, con el propósito de unir íntimamente los diversos licores, pulpas, cremas, yemas de huevo, jarabes, azúcar, etc. obteniendo una composición homogénea e intensificada, de la cual saldrá una bebida nueva "distinta". En el acto de batir, el hielo cumple una doble función, es decir, da al cóctel la temperatura deseada y contribuye a fusionar los distintos licores.

**RECUERDE: El batido debe ser siempre en forma enérgica pero no prolongado. No olvide que el hielo se**

licua y deja aguado el cóctel, y por otro lado, lo helaría demasiado, siendo indigno de su nombre.

VASO MEZCLADOR: Cuando la receta indica "mézclese", entonces usamos el vaso mezclador para hacer los cócteles. Este recipiente es un vaso de cristal de capacidad (más o menos) similar a la de una coctelera común. Dicho elemento, posee el borde provisto de un pico en forma de labios, para que al verter la bebida en los vasos o copas, retenga el hielo (cuando es cubito y otro complemento que no sea líquido). Los distintos componentes alcohólicos que se vierten en el vaso mezclador se fusionan al tomar contacto en el hielo los que tendrán que ser mezclados o revueltos en forma "acompasada y suave" con la cucharilla de mango largo.

COLADOR: Su misión principal es la de retener el hielo o cualquier otro elemento que se haya agregado al cóctel, y cuando se utiliza para los jugos cítricos.

Cuando se trata de bebidas "largas" que se sirven con hielo granizado o cubos grandes, el colador no se usa, debido a que se bebe con el acompañamiento de pajillas para sorber.

EXPRIMIDOR: La única misión que tiene en el bar familiar, es la de exprimir las frutas frescas cítricas. El modelo, puede ser de su agrado, siempre que cumpla su cometido.

CUCHILLO: Preferentemente un poco encorvado en su punta y con diente serrucho en un corto extremo, y cortante hasta su terminación. No hace falta que sea exactamene como el descripto, pero si afilado y que se adapte para cortar frutas, cáscaras de cítricos, etc.

VASO MEDIDA: Los hay, para coctelería en dos tamaños: uno alto y de 100 centímetros cúbicos que es el

que generalmente se usa, consiste en una especie de copita o vasito de metal o vidrio, cuya capacidad en gramos, corresponde a lo que, en recetas para cócteles, se indica con el nombre de "medida" de Gin u otro ingrediente, equivale aproximadamente a 50 gramos, ½ medida a 25 gramos, y así sucesivamente

TRITURADOR O GRANIZADOR DE HIELO: Indispensable para granizar el hielo en el menor tiempo y con el máximo de rendimiento.

BALDE PARA LOS CUBITOS DE HIELO: El cual debe estar provisto de las correspondientes pinzas para servir los cubitos.

**NOTA**: Hay algunos elementos que no los hemos incluido, debido a que solamente damos las bases y luego, usted, los irá incorporando de acuerdo a su necesidad He aquí algunos ejemplos:

SACACORCHOS Y ABRIDOR DE BOTELLAS: De esos elementos, sería obvio hablar, como así sugerirle que los adquiera ya que son indispensables.

TAPONES MEDIDORES: He aquí algo interesante. Estos tapones (que son similares a los que traen algunos envases de Bitter, Gin ,etc.) adquieren la misma función, al ser aplicados a la botella, ya que por la misma, luego, al ser inclinada, sale la cantidad deseada del líquido "compuesto". Es lo que se conoce en nuestro oficio con el nombre de "golpe" ("dash").

PEQUEÑO MORTERITO o PISON DE VIDRIO o DE MADERA: Utilísimo para diferentes funciones, en coctelería, puede usársele para machacar los terroncitos de azúcar, las hojitas de menta, y todo cuanto requiera, según receta del cóctel, ser machacado o pisado.

PORTA VASOS o APOYA VASOS: Su misión es la de aislar al cóctel del calor de las manos y proteger las mesas. Es conveniente tener uno o dos juegos diferentes. También conviene tener un juego de BANDEJAS individuales, para cuatro y 8 copas de cóctel.

PALITA PARA REFRESCO: Su destino es el de acompañar los cócteles que se sirven con hielo picado y frutas en trocitos. A lo que podemos añadir luego la cucharilla de mango largo, que solamente se utiliza en determinados cócteles, para remover los ingredientes alcohólicos; y como último ejemplo, tenemos las cucharitas chicas, que sirven para dosificar algunos ingredientes alcohólicos en la preparación del cóctel.

## PREPARACION DEL COCTEL

Uno de los factores principales para obtener un buen resultado en la preparación del cóctel, es el "hielo". Sin él no es posible su realización (salvo casos especiales) ya que esta bebida debe servirse siempre fría, de ahí que se le suele llamar: "el alma del cóctel", puesto que el hielo es indispensable; pero no hay que dejarlo demasiado tiempo ni demasiado picado, pues lo primero enfriaría demasiado al cóctel, y lo segundo (que de igual modo ocurría con lo primero, si se dejara más del tiempo necesario) se disolvería con demasiada rapidez aguando los diversos licores.

EL COCTEL SE PREPARA EN EL MOMENTO MISMO DE SER CONSUMIDO, PUES AL CABO DE UNA HORA LOS LICORES DEJAN DE ESTAR INTIMAMENTE MEZCLADOS Y RESULTA UNA BEBIDA INDIGNA DE TAL NOMBRE.

En la coctelera (sugiero la coctelera de dos cuerpos, que encajan uno en otro), se coloca el hielo, que puede ser en cubitos o en pedacitos "picados", azúcar, si hace falta (según indique la receta). Luego se toma el vaso graduado y se va llenando con los licores necesarios, de acuerdo con los elementos que componen la receta. Estos ingredientes alhocólicos se echan uno tras otro en la coctelera, que se cierra bien y se agita enérgicamente. Para impedir la disolución completa del hielo y evitar que el cóctel resulte aguado.

Se deben batir todos esos cócteles, cuya composición están formados por elementos de mayor cuerpo, por ejemplo, las cremas, los jarabes, las pulpas de fruta y

todos los licores espesos, un poco más que lo habitual, es decir ½ minuto aproximadamente (aconsejo, si es de dos piezas, rodearla con una servilleta para evitar salpicaduras posibles y la sensación de frío en las manos del operador). Finalmente se abre la coctelera y se vierte el contenido en los vasos, a través del colador con el propósito de no dejar pasar las cáscaras de fruta o los trocitos de hielo.

De prepararse bebidas calientes, se debe calentar, antes de vertir las mezclas, los recipientes con agua hirviendo.

CUANDO UN COCTEL SE DEBA MEZCLAR, se debe proceder así: revuelva en forma circular y abierta, hasta que los ingredientes se unan.

SI EL COCTEL LLEVA BEBIDAS GASEOSAS entonces la operación deberá hacerse con movimientos rápidos y cortos para unir cuanto antes el licor y evitar que el gas se escape y la bebida resulte "lo contrario de lo que se pretendió realizar".

TRATANDOSE DE UN COCTEL DE CHAMPAÑA, el cual no se agita y se utiliza el mezclador, entonces el lector tendrá que trasladarse a la pág. 99 donde encontrará diversas fórmulas y recetas de cócteles de vinos espumantes y de champaña, y todo cuanto necesita para conocer en "vinos" para acompañar a las diversas comidas, etc.

# HIELO

## SU SIGNIFICADO

Permítasenos unas palabras antes, para darle unos consejos prácticos sobre el hielo.

En la página anterior hemos hablado de que el hielo es el alma del cóctel.

En efecto, el hielo es un ingrediente básico, ya que no hay cócteles que no sean fríos (con algunas excepciones, como ya hemos dicho, de casos especiales, como ser algunas mezclas calientes como la de algunos ponches, grogs, "eggnogs", etc. Sus diferentes usos son: en trocitos,en cubitos y cubos grandes, triturado o granizado.

Pero generalmente se utiliza "trozos" de hielo, para cócteles mezclados y hielo triturado para cócteles batidos.

Muchas veces, se requiere enfriar previamente la coctelera, pues bien, ese hielo no debe volverse a utilizar para la preparación de otro cóctel.

NUNCA OLVIDE, AMIGO LECTOR, QUE ENTRE EL HIELO UTILIZADO PARA UN COCTEL (A MEDIO DERRETIR) Y EL RECIEN SACADO DE LA REFRIGERADORA SUELE EXISTIR UNA DIFERENCIA DE TEMPERATURA.

BATIDO: Es la acción de enfriar más rápidamente que los mezclados. El batido intensifica, une a las bebidas entre sí, y según las recetas, a veces se enturbia, sobre todo si entre sus componentes figura el vermouth o cualquier otra clase de vino. También suelen algunos cócteles mezclados, ponerse "brumosos" debido que

entre sus componentes figura una elevada proporción de frutas cítricas.

MEZCLADOS: Los cócteles cuando son mezclados, a la inversa que el batido, resultan más transparentes.

LAS CORTEZAS DE CITRICOS: Son guarnición del cóctel y les da aroma, por lo que siempre debe usarse fruta fresca y que su piel está sana, es decir, sin manchas ni picadas. Las tiritas que se sacan de las frutas sólo deben llegar a su misma piel de color y no llegar hasta lo "blanco", debido a que su sabor, es un tanto amargo.

LAS FRUTAS: Ya hemos explicado, que la fruta fresca de estación debidamente pelada y cortada (si es posible en cuadritos, si no chiquitas), es una guarnición que casi la mayoría de los cócteles los integran entre sus componentes.

## JUGOS DE FRUTAS Y JARABES

PULPA DE ANANAS: Se obtiene mediante la concentración del jugo y la pulpa de ananás a la cuál se le adiciona una determinada cantidad de azúcar. Debido a su delicado aroma y sabor, es indicado en la preparación de los más variados cócteles.

PULPA DE FRUTILLA: Su procedimiento es similar a la anterior, es muy usada, especialmente en épocas que ésta no se cosecha, siendo un buen sustituto.

PULPA DE DURAZNO: Similar a la frutilla, sustituye al natural.

JUGO DE POMELO Y NARANJA: El proceso especializado de su elaboración y su alta técnica moderna, asegura su conservación y frescura.

JUGO DE TOMATE: Mediante su proceso de pasteurización, es conservado en distintos envases; su ju-

go se extrae del tomate natural. Es indispensable en el bar familiar.

JARABES O REFRESCOS: Ya hemos hablado que algunos cócteles se endulzan con azúcar (según la receta) pero que debido a que ésta no se mezcla bien en el alcohol, se tienen alguna dificultad cuando no hay práctica, por lo que aconsejamos usar el almíbar (o jarabe de azúcar).

Ahora bien, hay diversas recetas que en su composición entran los refrescos o jarabes, estos son entre los más conocidos: la Granadina, Horchata de Chufas, Tamarindo, Jarabe de Goma o Azúcar, Grosella, Guinda, Frambuesa, etc., bebidas estas, que son elaboradas con una alta concentración de azúcar.

BEBIDA BASE: es la que constituye el ingrediente fundamental de un cóctel, es decir, la que predomina entre las demás.

EL AGENTE MODIFICADOR: Como su nombre lo indica, es un complemento de la bebida base, que puede estar representada por una bebida o por más en pequeñísima dosificación que armonizan entre sí, pero sin anular a la bebida "base"; puede suavizarla, endulzarla o aromatizarla, pero destacándose en todo momento la personalidad del "cóctel", es decir, el cóctel de gin que vendría a ser la bebida "base", debe tener siempre sabor a gin, y así sucesivamente.

LOS INGREDIENTES ADICIONALES: Su función es mejorar el aroma o coloración del cóctel. Por ser muy concentrado su dosificación debe ser por "gotitas" y no excederse de lo que dice la receta, ya que muchas veces una sola gota de más o de menos, puede anular los fines de éste; por otro lado, no se trata de modificar la "base" ya que esta misión la cumplen

los agentes modificadores; su objeto es simplemente para reforzar un determinado sabor o color. No olvide que cada ingrediente debe cumplir extrictamente la misión específica para la realización del cóctel.

Entre los licores perfumados (agentes adicionales) más comunes tenemos: Cherry, Apricot, Kirsch, Cointreau, Menta, etc.).

COCTELERA: Como su nombre lo indica, es un recipiente que sirve para agitar las mezclas de las distintas bebidas y sus ingredientes.

VASO MEZCLADOR: También lo indica su nombre su misión es mezclar los cócteles que no se deben agitar.

SHORT DRINKS: Dícese a los cócteles que se sirven en vasos chicos.

LONG DRINKS: Son una mezcla alcohólica en la que predomina la soda. Se sirve en vasos altos y con pajitas (trago largo).

TRAGOS LARGOS Y TRAGOS CORTOS: Los americanos (como está indicado más arriba) a los tragos cortos le dan el nombre de ((short drinks) y que también se les conoce por "aperitivos" se sirven en porciones cuyo volumen oscila entre los 70 y los 90 gramos por persona. Mientras que los de tragos largos (long drinks) se sirven en vasos de mayor capacidad (de 120 hasta 400 gramos).

ON THE ROCKS: Expresión de origen americano representado por licor puro con cubitos de hielo a gusto del consumidor.

BABY-WHISKY: (Del inglés, "chico"), y como tal se sirve en pequeña cantidad, preferentemente en vaso mediano y sin pie, al que se agrega un cubito de hielo.

TUMBLER: Un vaso de forma cilíndrica, alto y sin pie.

STRAIGHT: Este es el nombre de un trago servido en un vaso.

SHAKER: Coctelera de metal.

COCTELES DULCES Y SECOS: La bebida "base" es lo que le dará luego al cóctel, el sabor dominante, mientras que la bebida "modificadora" suavizará o aromatizará la bebida base. No olvidemos entonces que la bebida base es la que debe predominar entre sus componentes alcohólicos.

Pues bien, según las características de la bebida base que predomine o de los agentes modificadores, éstos, (los cócteles), pueden ser más dulces o secos.

Nosotros hemos hablado en la pág. 33 de clasificar al cóctel por sus funciones fisiológicas y no confundirlo con la variedad de composiciones que es inmensa; entonces tenemos los cócteles "secos" como estimulantes, que se sirven precisamente antes de las comidas, pues como son de acción rápida, estimulan el apetito Mientras que los cócteles demasiado "dulces" (crema, huevos, etc.) apagan el apetito debido a sus componentes, de modo que es preferible servirlos lejos de las horas de comidas.

LOS COCTELES A BASE DE CREMA O HUEVOS: Este proceso requiere un batido vigoroso y prolongado, a fin de intensificar y obtener mezclas homogéneas. Acto seguido, se sirven sin pérdida de tiempo, para evitar que los ingredientes se separen, quedando impresentables.

CRUSTA: Es el nombre que se le da al cóctel hecho con la cáscara de naranja, marasquino, bitter y jugo de lima; hielo y se sirve en vasos previamente escarchados de 120 gramos

CUP: Es el nombre que se le da al cóctel "liviano" a base de vinos y algunas bebidas alcohólicas. En una jarra y con abundante hielo se pone fruta de estación.

COMPLETAR: Es el nombre que se da al cóctel ya servido, y se le agrega la bebida indicada hasta completar o llenar la capacidad de la copa.

EGG NOG: Nombre que se le dá al cóctel a base de licor, huevo, leche, azúcar, nuez moscada e hielo.

FIZZ: "TRAGO LARGO" (LONG DRINK). Compuesto de licor, limón, azúcar, agua, fruta e hielo. Se sirve en vaso para highball.

FLIP: "TRAGO CORTO" (SHORT DRINK). Nutritivo, a base de licor o vino, azúcar, nuez moscada e hielo; se sirve en vasos de 120 gramos.

GOLPE: (DASH). Es el nombre que tiene la cantidad que sale del pico de una botella con tapón gotero ò tapón medidor. Un golpe equivale a 10 gotas o 1 gr.

HIGH-BALL: "LONG DRINK" (TRAGO LARGO). A base de licor, ginger ale, soda e hielo. Se sirve en vasos altos.

PONCHE: Es el nombre que se le da al cóctel hecho a base de vino o leche (según la receta), hay variedades, frío o caliente. Se sirve en tacitas especiales.

TODDY: Cóctel largo: Licor, rodajas de limón, clavo de olor y agua.

SANGAREE: "Trago Largo" (Long Drink). Sus componentes son: vino, limón (en rodajas), azúcar, frutas y nuez moscada. Se sirve en vaso para Collins.

# 15 en 1

Cada lata de Jugo Concentrado Congelado PINDAPOY contiene el jugo de 15 naranjas. Agregándole agua cuatro veces la medida del envase, se obtiene un litro de jugo natural de naranja PINDAPOY, rico en Vitamina "C"

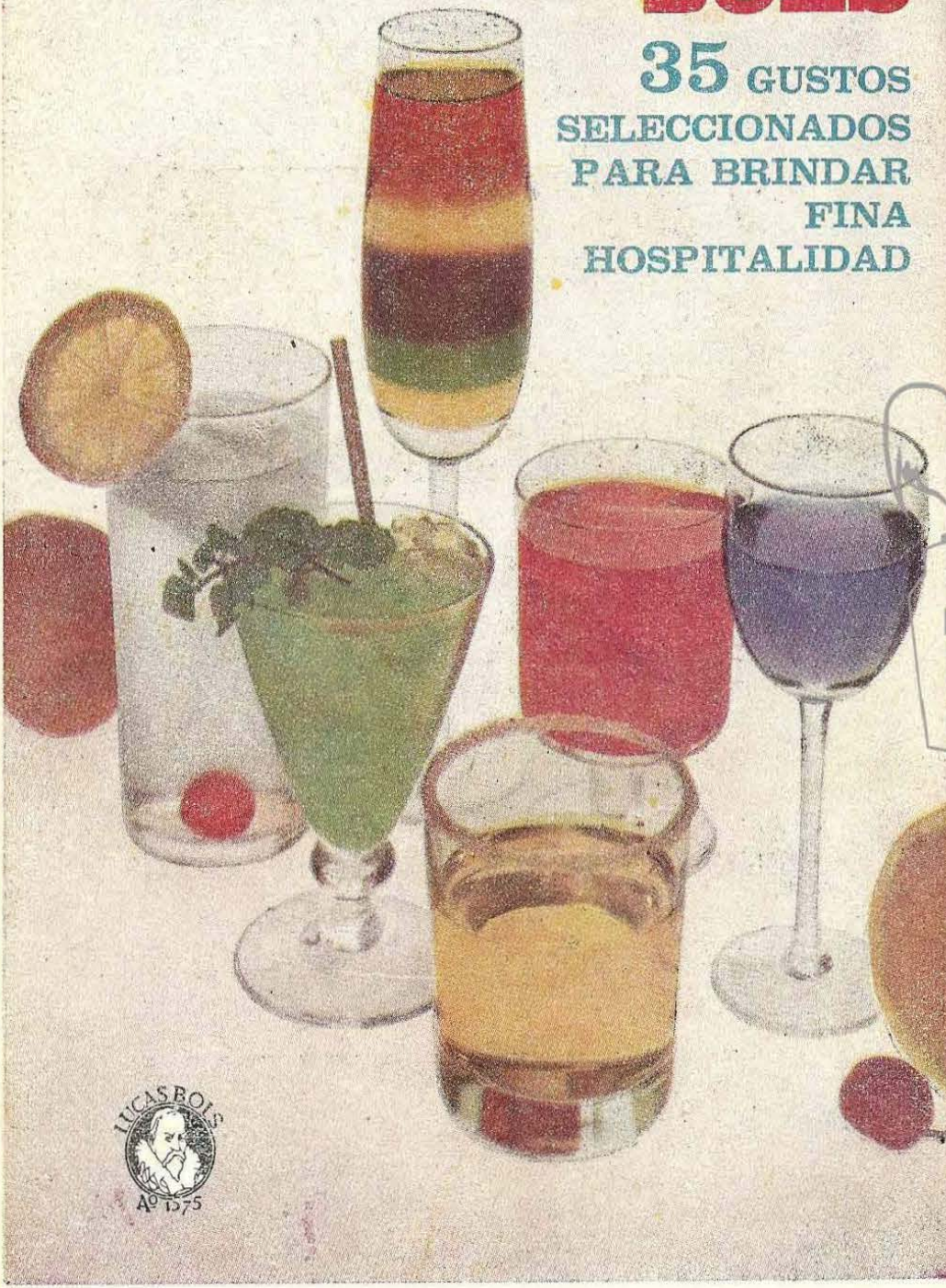
JUGO CONCENTRADO CONGELADO

# Pindapoy

* Consérvese en el congelador de la heladera hasta el momento de uso.

# BOLS

## 35 GUSTOS SELECCIONADOS PARA BRINDAR FINA HOSPITALIDAD



## ACOMPAÑAMIENTOS DEL COCTEL

Para acompañar los cócteles hay una gran variedad de bocaditos, saladitos y picantes, que estimulan la sed y además, las clásicas aceitunas, las cerezas de cóctel, los palitos salados, de queso y malteados, también tenemos los bizcochitos salados, las papas fritas, nueces, abellanas, almendras, en fin, para cada cóctel o bebida, tenemos (si se quiere) un complemento distinto.

Normalmente, el cóctel debiera acompañarse solamente con alimentos salados, pero en la actualidad, se ha generalizado el acompañamiento de cócteles con lo dulce, por ejemplo: lunch frío, lunch caliente y lunch dulce.

LUNCH CALIENTE: Medallones al gusto, jesuitas al Formaggio, buchés, bombitas calientes de paté de foie, tartaletas rellenas, barquitos rellenos, croquetas calientes de camarones, empanaditas, ranquen, arrollados de carne, pizzitas, canapés, vol—au—vent.

LUNCH FRIO: Caviar langostinos (mariscos variados y en distintas formas) trocitos de queso picante, aceitunas, etc., etc.

LUNCH DULCE: En esta obra damos varias recetas de apetitosos complementos para servir con los cócteles por ejemplo: aspics de fruta, gelatina, ensalada rusa de frutas frescas, marrón glacé, fruta abrillantada, pastelitos, etc., etc.

## INGREDIENTES DIVERSOS

En la página 45 hemos hablado de los "ingredientes adicionales", pues bien, también son indispensables para la elaboración de cócteles, a los cuales sazona y aromatiza: la pimienta nuez moscada, canela molida o en tronquitos, clavo de olor, tomate Ketchup, salsa Perrins, sal común (fina), sal de apio y azúcar común cristalizada e impalpable.

RECUERDE: Es conveniente en todo cóctel (principalmente en reuniones o agasajos) de tipo familiar, tener preparada alguna bebida sin alcohol (si prefiere algún cóctel sin alcohol, también lo encontrará en esta obra), un jugo de tomate, por ejemplo, que por otro lado es nutritivo y vitaminizante, especialmente para aquéllos a quien algún régimen alimenticio les prohiba tomar otra cosa.

# GLOSARIO

## LICORES Y AGUARDIENTES

El lector debe saber distinguir entre los licores propiamente dichos y los aguardientes. Los primeros se obtienen por la infusión de aromas y de azúcar en alcohol purísimo más o menos concentrados. Los segundos proceden de la primera porción que destila de otros líquidos fermentados que es más alcohólico. También en su destilación se puede emplear, el mosto de uva. Se caracteriza por su considerable dosis de alcohol que oscila entre cuarenta y ochenta por ciento (más o menos). Se clasifican en dos tipos: secos y anisados.

AJENJO: (Decocciones alcohólicas y destilaciones con artemisa); esta bebida (licor seco) fue muy popular en Francia, hasta su reciente prohibición, y posteriormente en diversos países por contener agentes nocivos a la salud. Se hace con hojas de ajenjo, semillas de hinojos, anís y esencia de bodiana.

ANIS: Licor hecho con la semilla de anís. Es incoloro y hay en dos tipos: dulce o seco.

APERITAL: Bitter de origen Francés. Su color oscuro, se obtiene adicionándole azúcar acaramelado; se perfuma con cárcara de naranja, se fabrica en nuestro país.

APRICOT: Licor de damascos.

AQUAVIT: Bebida hecha con la infusión de alcaravea y centeno.

ARRET: Especie de aguardiente obtenida por la destilación del grano de arroz.

AMARO: Bebida de origen italiano. Hecha con esencia de plantas amargas.

BENEDICTINE: Procede de Fecamp, en Normandia. Originariamente era fabricado exclusivamente por los monjes Benedictinos, pero después de la revolución francesa pasó a una compañía seglar, que pudo conseguir la fórmula original. Es un licor de sabor muy agradable y dulce. Actualmente está hecho de brandy, en la que intervienen aguardientes de cognac, azúcar y varias hierbas aromáticas.

BITTER: Es una bebida de sabor amargo, generalmente se utiliza para modificar el gusto o el aroma de un cóctel. Los hay en tres tipos Bitter orange; es de origen inglés en la que predomina en su elaboración la corteza de naranjas valencianas. Su delicado aroma. lo hace imprescindible en todo bar americano.

BITTER ITALIANO: de origen Milanés, en su elaboración intervienen, varias plantas aromáticas, en la que predomina la manzanilla romana.

BITTER ANGOSTURA: de origen Venezolano; es especialmente indicada para perfumar Gin o Vermouth.

CALVADOS: Expresión que se le dá al cognac de sidra de manzana.

## COBBLER

TRAGO LARGO (Long Drink): a base de licor, azúcar, cognac, frutas y mentas; se prepara con hielo granizado y se sirve en vaso alto.

COLLIN: "TRAGO LARGO" (LONG DRIK). Compuesto de licor, jugo de limón, azúcar y soda; se sirve con hielo en vaso grande.

COOLER: "TRAGO LARGO" (LONG DRINK). A

base de licor, ginger ale o soda, jarabe, granadina y fruta; se sirve con hielo en vaso grande.

CURAÇAO: Toma su nombre de la isla antillana de Curaçao, de donde es originario, y se fabrica con una especie de naranja, que se produce en dicha isla.

CUBANA: Licor muy seco y refinado, obtenido por la destilación de alcohol de cereales, se fabrica en nuestro país en dos tipos: Sello rojo y Sello verde.

CAÑA: Se elabora a base de la melaza (caña de azúcar). Su destilación, es fabricada en: caña seca, Habana y Quemada.

CREMA DE CACAO: Licor obtenido con los granos de cacao, muy dulce y de baja graduación alcohólica.

CREMA DE MENTA: Pippermint. Licor dulce, a base de peperina y varias clases de menta.

CREMA DE CASSIS: Licor de origen francés, elaborado en la región de Cahen, Francia.

CREMA DE VANILLA: Licor dulce, a base de vainilla.

CREMA DE NOYAU: De origen francés, se obtiene con esencia de plantas aromáticas y almendras amargas, su color es rosa claro.

CREMA DE IVETTE: De origen americano. Dulce. de color violeta claro.

COINTREAU: Licor de origen francés y ligeramente seco, a base de brandy y naranja, es perfumado con flores de azahar.

CHARTREUSE: Licor preparado en Francia hasta 1903, fecha de su expulsión. En 1904 empezó a elabo-

rarse en Tarragona (España). En 1929 volvió a su lugar de origen, es decir, a la comarca de Fourvourie. Francia. Actualmente se fabrica en casi todas partes. Son sus ingredientes originales: canela, melisa, azafrán, hisopo, angélica, azúcar, alcohol y... "le secret de la maison", algo que no se precisa exactamente.

CHA: De origen Chino, en su fabricación se emplea la semilla de palmera.

CHERRY: Licor de cerezas.

CHERRY BRANDY: Licor de origen inglés, también se elabora de cerezas que son cosechadas en el Condado de Kent.

CHICHA: De origen Peruano, se elabora a base de garbanzos, su color es blanco lechoso.

CHINATO GARDA: Bebida tónica, a base de vinos generosos y quina. Se elabora en dos colores: oscuro y claro.

FERNET: Gran aperitivo de consumo mundial. Su origen es Milanés y su sabor amargo; en su preparación entra una variada cantidad de plantas amargas, su coloración es oscura.

FERRO QUINA: Bebida aperitiva de sabor amargo. ligeramente y de color oscuro, su origen es italiano.

GRAND MARNIER: El Grand Marnier fue creado en Francia en Neauphle le Château, por los Establecimientos Marnier Lapostolle, fundados en 1827 por J. Lapostolle. Ahora es elaborado en la Argentina, con la misma técnica insuperable que lo hizo famoso en todo el mundo.

En su elaboración se emplean uvas, excelentes aguar-

dientes de cognac, algunas esencias aromáticas y el delicado perfume de las naranjas de Curaçao.

GRANADINA: Jarabe a base de granada, de donde también proviene su color.

GUINDADO: Bebida hecha a base de guindas, similar al Cherry Brandy.

GUIGNOLET: Bebida de origen Francés, en su elaboración entra el jugo de una variedad de cerezas negras.

GRAPPA: Bebida obtenida mediante la destilación del orujo de uvas.

HORCHATA: Es el nombre del jarabe que se prepara con una emulsión de almendras.

KIRSCH: (KIRCHWASSER). Licor obtenido de las cerezas silvestres de Suiza. Tiene un aspecto incoloro como el agua.

KATCH: Se obtiene mediante la destilación del fermento de la pulpa de ciruela.

KOLA SECRESTAT: Es el nombre de un cóctel de color oscuro.

KÜMEL: Licor de procedencia Austriaca. Actualmente se fabrica en el país mediante el empleo de esencia de comino y alcaravea. Se distingue por su perfume intenso y es muy usado en la coctelería.

LICOR AMARILLO: Imitación del chartreuse amarillo.

LICOR VERDE: Imitación del chartreuse verde.

LIMA: Esta fruta cítrica es similar al limón.

LUSERA: Aperitivo autóctono, se elabora en la

provincia de Entre Ríos, a base de hierba lucera. Su gusto ligeramente amargo.

MARRASQUINO: Licor de origen italiano, elaborado con una variedad de cerezas negras cosechadas en la región de Zara, sobre el mar Adriático.

PRUNELLE:: Licor de origen francés, a base de pulpas de ciruelas.

PASSION FRUIT JUICE: Es el nombre de una bebida de origen de Nueva Zelandia y Sud Africa, en dos tipos, dulce y seco.

PIPPERMINT: Bebida originaria de Francia. Especie de aguardiente perfumado con esencia de menta y otras hierbas aromáticas. De sabor intenso y color verdoso.

PINERAL: Gran aperitivo, a base de cáscaras de naranjas amargas.

PINKEL: Aguardientede origen Noruego, extraído de la fécula de patata.

DRAMBUIE: Licor escocés a base de whisky añejado.

DUBONET: Vino quinado de origen francés.

GIN: Esta bebida constituye (por así decirlo) la base del cóctel, ya que son numerosas las fórmulas que entran (en menor o mayor grado), entre sus componentes el Dry Gin. Su color es blanco, y se obtiene por destilación de granos triturados, entre ellos cebada.

PULQUE: Bebida mexicana. Se obtiene del jugo de una planta cactácea por destilación

PISCO: Es el nombre del aguardiente de procedencia Peruana, hecho con uva moscatel.

PADDY: Espirituosa bebida seca a base de alcohol de cereales. Se fabrica en el país.

QUERSCH: Licor hecho en base a una variedad de ciruelas negras. Se fabrica en Alsacia.

RASPAIL: Licor digestivo de procedencia Francesa.

RHUM: Aguardiente obtenido por la destilación de melaza, a la cual se le hace fermentar previamente, su origen es de Antillas; color blanco y negro.

STREGA: Licor finísimo de procedencia Italiana, se emplean diversas esencias aromáticas de plantas seleccionadas, su color es oro; similar al licor norteamericano Galiano.

SIGANI: Similar a la caña de origen Boliviano.

TEQUILA: Aguardiente. producida mediante la destilación del jugo del maguey. Su origen es Mexicano.

TRIPLE SECO: Este licor es de color blanco, pero se asemeja al curaçao.

## BREVE DEFINICION DEL VERMOUTH, GINEBRA, COGNAC Y WHISKY

VERMOUTH: Es sabido que el vermouth es de origen, principalmente, Italiano y Francés, y sobre todo en la primera de estas naciones; su nombre es de etimología inglesa, pues procede de la palabra "wormwood", que es la que en inglés sirve para designar el ajenjo, yerba que predomina en la elaboración de esta bebida. El vermouth clásico, procede de Italia, en la que usaban como primera materia, el vino moscatel de Astí y del alto Monferrato, que se mezcla con "concia", o vino infuso con drogas aromáticas en la que predomina el ajenjo, mezclado con bayas de enebro,

genciana, cálamo y otras, y después se agrega alcohol hasta alcanzar (como máximo) a un 20 %.

Otro tipo de vermouth, es el llamado francés, y que se elabora en Francia (Midi). Es menos dulce que el italiano y de color más claro. Actualmente es fabricado en la Argentina con las siguientes clases que especifica su cualidad:

VERMOUTH ITALIANO: Vermouth dulce, tipo Torino.

VERMOUTH FRANCES: Vermouth seco.

COGNAC: Muchas veces se considera al cognac como un licor ¡error! Es aguardiente. La palabra inglesa "brandy", que genéricamente es usada para designar a estas clases de bebidas obtenidas por la destilación alcohólica, es aplicada (en muchas ocasiones) al cognac.

El cognac debe su nombre a una ciudad francesa del departamento de Charente, y se obtiene destilando con gran ciudado vinos débiles de uvas especiales y madurando el producto en cubas de roble de Angulema o del Lemosín, que lentamente comunican al aguardiente, durante el envejecimiento, un ligero color amarillo y el aroma característico.

Debido a que el cognac se caracteriza principalmente por su aroma y su "bouquet", ha motivado que se fabriquen unos vasos especiales para beberlos.

GINEBRA: La palabra ginebra, de origen francés (geniévre), y del castellano enebro, se ha generalizado con abreviatura "GIN". Esta bebida tiene su origen en Holanda. Se elabora mediante las bayas de enebro, aunque después se ha extendido el sistema de elaboración utilizando otros frutos. Actualmente se fabrica en la Argentina.

WHISKY: Aguardiente de fama mundial, que tiene su origen, antiquísimo, en las Islas Británicas; tan remoto es su origen, que su nombre viene probablemente de una palabra céltica, "iusque-beatha", que significa "agua de vida", denominación idéntica a la que se da en Francia al aguardiente en general "eau de vie". Algunas destilerías Argentinas fabrican este aguardiente "Whisky" que se obtiene mediante la destilación del fermento de una papilla de granos de cereales parcialmente malteados (centeno, cebada, trigo, maíz).

VODKA: Bebida de origen ruso; es aguardiente de alta graduación alcohólica.

—::—

## EXPLICACION DE MEDIDAS

El lector, principalmente el "ama de casa", verá con frecuencia en las distintas recetas y fórmulas de cócteles que figuran en esta obra, palabras tales como "golpe" y "medida". Es muy usada en la coctelería; debido a esto y para facilitar el entedimiento de dicha fórmulas y recetas, ofrecemos una tabla de equivalencia en gramos, gotas, cucharaditas y una medida "clave" de novedosa creación que, juntamente con las recetas de su invención, ofrece el campeón del mundo en coctelería ENZO ANTONETTI, al "bar familiar".

| | | | |
|---|---|---|---|
| Medida mínima ..... | 1 gota | | |
| 1 golpe ..... | 10 gotas ..... | 1 | gramo |
| 1 medida ..... | 1 cucharadita . | 5 | gramos |
| 1 medida "clave" .. .. | 1 copita ..... | 25 | „ |
| 5 golpes ..... | 8 cucharaditas . | 30 | „ |
| 3 copitas "clave" y 1 medida de 5 gramos . | 1 vaso ..... | 80 | „ |
| | 1 medida .... | 120 | „ |
| 1 vaso ..... | 4 medidas ..... | 240 | „ |
| 1 taza ..... | 4 | | |

## LA CRISTALERIA

Para "saber beber" es necesario (además de lo estudiado) tener las bebidas y las copas necesarias, es decir, apropiadas a cada tipo de cóctel. Para esto debe calcularse que el hielo se disolverá (en menor o mayor grado) al mezclar las bebidas (aproxmte. entre 5 y 10 gramos) o que la mezcla deba servirse sin colar, ya sea hielo granizado o en cubitos.

Aquí damos solamente una guía para el bar familiar que pueda contar solo con el tipo de forma clásica, y sobre esta base se puede ir formando las deseadas.

A) Copa forma "Tulipán" para champagne.
B) Mezcladora para preparar cócteles, con su varilla agitadora.
C) Coctelera con su tapa cromada para cóctel.
D) Copa amplia para preparar cócteles. con agitador.
E) Jarra tipo tanque, boquilla en forma de labios para detener el hielo.
F) Copa para cognac.
G) Copa chica para cóctel.
H) Copa chata para champagne.
J) Copa con tallo hueco para champagne.
J) Copa con tallo hueco para champang.
K) Copa para vino tinto.
L) Copa para vino generoso.
M) Copa para whisky.
N) Copa para Sherry.

También son necesarios los vasos y copas para "aperitivos y refrescos", que pueden limitarse (como se ve en la figura O y P) a dos tipos:

O) Copa para cócteles y para aperitivos. Han de tener el cáliz estrecho, con pie alto. Están admitidos los adornos que destacan el borde.

P) Vasos para whisky y refrescos: más bien altos,

de gran capacidad, blancos o de color; en este último caso están permitidos todos los tonos (de los más brillantes o los más oscuros). Son los únicos vasos que pueden tener diversos adornos de dibujos y fantasía.

Actualmente el formato de las copas se ha alejado mucho de las formas clsicas, hoy ostentan las formas ms originales y caprichosas. Por ejemplo, tenemos en la (H) la copa para champagne en su forma clási-

ca, pero actualmente han pasado de moda las copas anchas que rebajan rápidamente la espuma y dejan evaporar el perfume. Las copas para champagne tienen hora la forma de un cono al revés, más bien grandes, siempre sin exageración, (véase la Q), mientras que

Copas para cócteles o aperitivos. Actualmente se admiten ambas formas. La (R) de boca estrecha y pie corto, se adopta para los cóteles más fuertes y la (S), de cáliz redondeado y pie esbelto, para los más livianos.

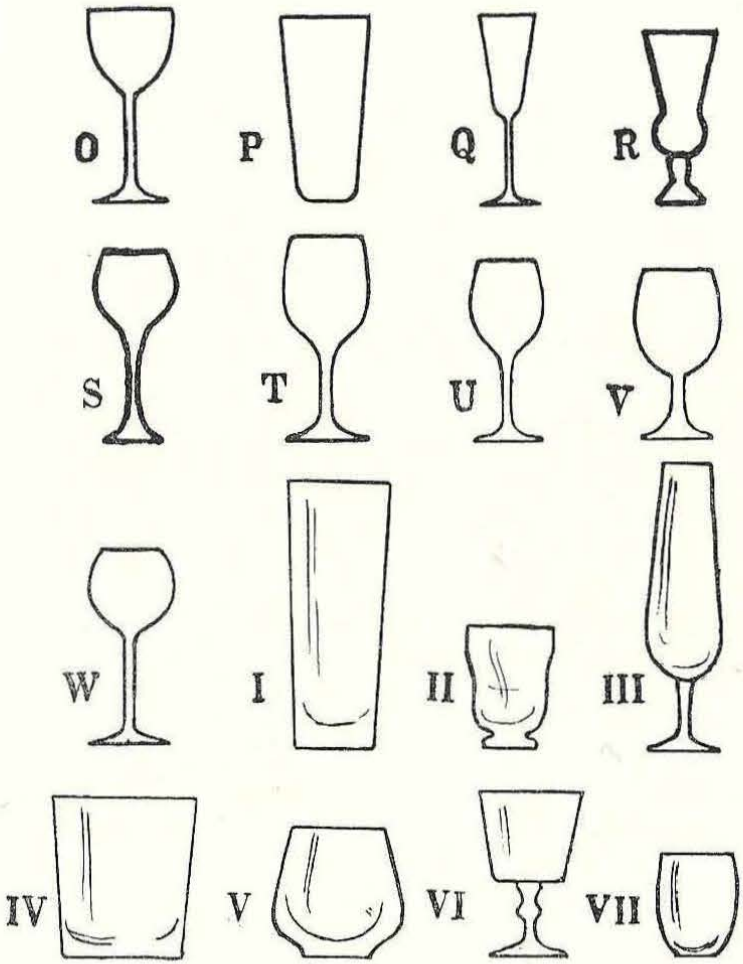
la copa de vino blanco (U) tiene un cáliz estrecho y de poca capacidad, es decir, menos capacidad que la de agua (T), con pie esbelto. Los vidrios de color (aunque ahora se usan mucho) no son aconsejables, porque no permiten apreciar las delicadas tonalidades de los vinos.

LA COPA PARA AGUA, esta indudablemente hay que adoptarla en el catálogo (de copas básicas) que dimos anteriormente (pág. 62) y se distingue de las demás por sus dimensiones. Es de gran capacidad (véase la (T), tiene el pie alto y el cáliz amplio. Debe preferirse blanca (aunque la moda la aconseja de color).

La copa para vino tinto. Más bien grande, blanca (véase la "V"), para poder apreciar el brillante rojo del vino, en forma de huevo cortado en la parte superior. Sólo se llena un tercio para que el aroma del vino quede concentrado en la copa y pueda apreciarse mejor.

Y por último, la copa para jerez u oporto (W). Para los vinos dulce (que generalmente se sirven con tortas y pastelitos) hay que escoger un cáliz de pequeñas dimensiones, en forma de globo, ligeramente más angosto en la parte superior.

Volvemos a aconsejarle: con el catálogo que hemos expuesto a título de orientación "SABER BE-




BER" es suficiente las copas que allí figuran, o sean las clásicas, para servir a sus invitados, el cóctel u otras bebidas, luego Vd.. en bases a las restantes (y siguiendo la moda, por supuesto puede ampliar su siguiendo la moda, por su puesto) puede ampliar su stock básico de copas sugeriendo como ejemplo las siguientes:

1) Trago largo; 2) Clarito; 3) Flauta; 4) Whisky; 5) Old Fashioned; 6) Campanita; 7) Barrilito.

## COMO DEBEN SERVIRSE LOS DIVERSOS COCTELES

Es conveniente que el lector recuerde que, el catálogo de copas que figura en la página anterior y estas explicacones, es para "el bar casero" y no para el mostrador profesional.

Cabe destacar que, las medidas son ideales, pero no necesariamente exactas sería prácticamente imposible precisar la exactitud de las medidas, por cuanto en el bar familiar, en determinado momento, cambia el ritmo de las cosas, y que por otro lado, debe tenerse en cuenta, que si los cócteles comunes contienen de 60 a 75 gramos (en algunas excepciones 5 ó 10 grs. más) de bebidas, más el líquido que se agrega a la mezcla por disolución de hielo que se calcula en 10 gramos aproximadamente (según los casos) se elegirán copas que oscilan entre los 80 y 120 gramos de capacidad.

En consecuencia, la suma del líquido en total establece 75 gramos, debe servirse, por lo ya explicado, en una copa cuyo contenido sea de 80 gramos Ahora bien, hemos hablado de "cambiar el ritmo de las cosas". Si por el contrario, la copa disponible ( y esta regla de conducta es en todas las medidas) no contiene más de 70 gramos, como ejemplo, debe reducirse proporcionalmente las partes o gramos; téngase muy presente que las copas nunca deberán llenarse al nivel de su borde, para evitar, de este modo, que se malogre su presencia.

Los cócteles de "trago largos" (long drinks) se sirven en vasos de mayor capacidad que los cócteles comunes, debido a que, en su composición, además de las

GILBEY'S
GIN
CINZANO
VERMOUTH
SECO
DRY
CINZANO

PLATOS INTERNACIONALES

# CON LICORES BOLS

En todas partes del mundo, los finísimos Licores Bols constituyen el detalle que da sello internacional a los más sabrosos platos. Unase a la sabiduría de los grandes "chefs" de cocina y utilice usted también el maravilloso recurso de los 30 deliciosos gustos de Licores Bol que ponen en sus platos "sabor a fiesta" Elaborados con frutas y semillas se leccionadas, Licores Bols son product de la tradicional experiencia de cuatr siglos de saber hacer licores.

bebidas alcohólicas que llevan, entra generalmente la soda, o gran abundancia de hielo o fruta de estación.

Estos vasos deben ser gruesos y que como mínimo oscile entre los 200 y 240 y como máximo hasta 480 gramos de capacidad.

Se conocen dos tipos fundamentales de vasos para "long drinks": los "old-fashioned" y los vasos para "high ball", en los que se podrá servir los cócteles similares: Collins, Coolers, Juleps, etc.

Los cócteles San Martín, Corazón de Indio, Manhattan, etc., o bebidas similares a los cócteles homónimos, es decir, concentrados, se podrá servir en copas o vasitos que no exceda de los 80 gramos de capacidad. Los cócteles aperitivos, compuestos de vinos generosos, o una cantidad mínima de alcohol, podrán servirse en copas de 100 a 120 gramos.

Los cócteles comunes y los de tragos cortos (short drinks- de 80 a 120 gramos de capacidad.

Los batidos comunes, en copas de 80 a 100 gramos; los que contienen huevo, en copas de hasta 150 gramos.

Los cócteles de vinos espumantes o champaña, en copas adecuadas proporcionalmente y no menor de 120 gramos.

Los jugos de fruta o de tomate, de 100 en adelante, no más de 400 gramos.

Para el Old Fashioned, se empleará un vaso ancho y bajo, al cual debe acompañarse un pisón o una cuchara (preferentemente de vidrio).

Los whiskys y medio whisky, pueden servirse, indistintamente, en los vasos que se utilizan para los "tragos largos", oscilante entre 180 y 240.

Los ponches, habitualmente se sirven en tacitas de vidrio o porcelana que vienen acompañados por un amplio bol, en el cual se prepararan dichos cócteles. También se sirven en vasos grandes y se utiliza la mezcladora.

## ALGUNOS CONSEJOS PRELIMINARES

La copa debe sostenerse por la base del caliz, el vaso se toma siempre por la parte inferior y con la mano derecha (aún siendo zurdo) sin apretarlo y con toda la mano.

No se levanta el dedo meñique al beber.

Se bebe a pequeños sorbos, sin vaciar el vaso de golpe, ni echar la cabeza hacia atrás.

No se alcanza el vaso a quién este sirviendo el cóctel, el vino, agua o la bebida que fuere, se deja en su sitio.

Para indicar la cantidad suficiente no se levanta el vaso, ni se tapa con la mano, se dice, simplemente, que no se desea más si por desgracia se cae un poco de vino sobre el mantel o alguna otra bebida, se pide brevemente excusas, sin querer ayudar con remedios que serían peores que el daño.

Para los brindis se levanta discretamente la copa sin necesidad de tocar las de todos los comensales, sin embargo, si alguno de los presentes avanza su vaso hacia el nuestro, no lo retiraremos, ni fingiremos no verlo, sino que lo entrechocaremos con agrado.

Las bebidas las debe servir el "mucamo", en caso de no contar con servicio, esta función corresponde al dueño de casa (o en su ausencia por estar en el trabajo, en el extranjero, etc ) a la dueña de casa.

Antes de beber como después de hacerlo se repasan los labios con la servilleta.

Este capítulo corresponde "como deben servirse los vinos".

El cóctel, aunque sea para una persona sola, ha de prepararse siempre en la coctelera.

El hielo (como ya hemos dicho) debe partirse en trocitos no demasiado pequeños, porque en este caso de disolvería con demasiada rapidez y acabaría aguando los diversos licores.

Cuando se debe preparar una determinada cantidad de cócteles que hayan de servirse más tarde, no se le añade hielo. Para servirlos fríos basta tener la botella en la heladera hasta el momento oportuno.

Recuérdese que los licores que forman el cóctel se vierten sobre el hielo y no el hielo sobre los licores mezclados. Los pedacitos de hielo no deben llenar más de un tercio la coctelera.

La coctelera (como se recordará) se agita primero vigorosamente por unos segundos. El cóctel se sirve directamente en los vasos, utilizando un colador (para tal efecto) a fin de evitar que caigan los trocitos de hielo o las cárcaras de limón o naranjas.

Hay ciertos invitados. o mejor dicho, hay quienes prefieren un cubito de hielo en el vaso. En este caso se vierten un momento antes de servir el cóctel.

Cuando se preparan cócteles que se han de servir inmediatamente, no se debe poner en la coctelera más de lo necesario para llenar cuatro vasos, luego se repite la operación, si es preciso, una o dos veces

La angostura o cualquier otro licor amargo para añadir a un cóctel suele presentarse en botellitas provistas de cuentagotas. De cualquier manera debe ser dosificado con mucha moderación.

La aceituna o la cereza se coloca en los vasos antes de vertir el cóctel. En cambio, la cáscara de limón o de naranja se añade a continuación, cuando el cóctel ha sido vertido en el vaso.

## CANTIDAD DE FRUTA PARA CADA COCTEL.

El cubano debe llevar una rebanada de manzana y una de pera o durazno, o de cualquier otra fruta de estación y un kinoto.

El refrescado de Vermouth debe llevar la misma fruta que el cubano.

El San Martín, una guinda, cereza o aceituna.

Para un Strawberry Fizz, se pone nueve o diez frutillas; si son chicas, debe ponerse alguna más.

Para un Peach Fizz, un durazno; si fuera grande bastaría con ½. Esto es un ejemplo, ya que en las recetas encontrará la "cantidad de fruta necesaria para cada cóctel.

NO OLVIDE, téngase presente en todo momento que va a preparar un cóctel, el orden de sucesión de los ingredientes es como sigue:

1º) hielo;

2º) azúcar (si la receta lo requiere; no se olvide del jarabe.

3º) zumo de limón o de naranja.

4º) LICORES;

5º) Angostura ,amargante o bitter.

## BREVES PALABRAS

Elaborar un "BUEN COCTEL" sinceramente es un arte muy discutido en todo el mundo; tan discutido, que se han realizado verdaderas competencias mundiales, del cual nosotros los Argentinos, podemos sentirnos orgullosos de ostentar el primer premio, o sea el título de CAMPEONES DEL MUNDO EN COCTELERIA. Hay especialistas en la materia de fama mundial y son celosos guardianes; rodean del más absoluto secreto las recetas de los cócteles de su invención y aquéllas que lo llevaron a dicha fama. El campeón mundial de cóctel: ENZO ANTONETTI, nos brinda en esta obra, no solamente los cócteles y otras bebidas de su invención, sino una verdadera gama de recetas seleccionadas de todas partes del mundo (las principales) y lo hace con un entusiasmo noble, sincero y según sus mismas palabras: **se siente tan argentino como hijo mismo de esta noble tierra**; sin ocultar nada, dejando trascender toda información que pueda ser útil, para lograr un buen cóctel.

Para los que recién se inician (sin llegar a tal perfección) podemos afirmar, sin temor a equivocarnos, que cualquiera de ustedes, puede llegar a preparar un buen cóctel. ¡Claro está! que no hay que salirse de las normas y consejos de este "tratando".

**Mario Kardahi**

## DE LOS INGREDIENTES DEL COCTEL

Ya se ha hablado que el cóctel es una mezcla de bebidas, etc. Pero en la elaboración de todo cóctel hay un ingrediente alcohólico que se destaca, es decir, cuya cantidad supera la de las demás.

Con buenas bebidas, es fácil "sobresalir", o destacarse en la preparación de los cócteles, pero, desgraciadamente, en muchos casos a pesar de la pericia y el esmero que ponen en servir a los clientes, los cócteros se encuentran en la imposibilidad de obtener satisfactorios resultados, debido a productos de inferior calidad que se ponen a su disposición, por una mal entendida economía de algunos propietarios de bares.

Con tales bebidas nunca podrá satisfacerse el gusto del consumidor, ya que la mezcla que con ellas se obtenga, estará muy lejos de ser lo que éste desea al pedir un cóctel.

Solo con buenas bebidas puede dársele a los cócteles ese inconfundible "bouquet" que satisface al paladar más delicado, y cumplir así, el coctelero, con la misión que se le ha encomendado. Este ejemplo se repetiría (y aún con peores consecuencias, ya que por falta de práctica o de conocimiento, no podrá sacarle mayor partido a las distintas bebidas de "calidad" un tanto regular), en el bar familiar.

No obstante, hay quienes sostienen que la aparente economía no derrochando la bebida, SI. Pero no en influyen luego en perjuicio de sus intereses. ¡Hagamos economía no derrochando la bebida, SI. Pero no en la base a calidad!

Por tales razones, sugiero en las recetas que doy en esta obra, que solo se utilicen las bebidas, cuya cuna

sea garantizada por la experiencia de los años, y el noble producto, de los cuales tienen que ser los de mejor calidad puesto que me dieron resultados plenamente satisfactorios.

Al entenderlo así, no sólo sigo mi norma de conducta de no apartarme de la más estricta honradez profesional, sino que también velo por mi propio prestigio, y que además restaría un ínfimo valor gustivo de utilizarse bebidas inferiores, no alcanzando un satisfactorio resultado. A la vez, dejaría de ser útil a los demás el fruto de mi experiencia, y por consiguiente, se malograría el propósito que me ha guiado al escribir esta obra.

Por estas razones no puedo garantizar los resultados ni responsabilizarme de sus consecuencias, a quienes se aparten de mis instrucciones.

**Enzo Antonetti**

## THE GREAT AMERICAN COCKTAIL

Since Wotan quaffed oblovion to Nieblungen gol And pair nd beat the muses at their game, "with cuine leaves in his hair";
Since Wotan quaffed oblovion to Nieblungen gol, And Thor beside the icy fjord drunk thunderbolts of old;
Since Wotan quaffed oblivion to Nieblungen gol, And hell, And wondered what the vintners buy so rare as that they sell.
What potion have the gods bestowed to lift the thoughts afar;
Like that seductive cocktail they sell across the bar?
Perhaps it's made of whiskey and perhaps it's made of gin;
Perhaps there's orange bitters and a lemon peel within;
Perhaps it's called Martini and perhaps it's called, again, The name that spreat Manhattan's fame among the sons of men;
Perhaps you like it garnished with wath trinking men avoid,
Tre little blushing cherry that is made of celluloid.
But be these matters as the may, a cher confrére you are If you admire the cocktail they pass across the bar.

**De "Jack's Manual", de J. A. Grohusko**

## EL GRAN COCTEL AMERICANO

Desde que Dinisius, alegre y juvenil, "adornada de pámpanos la cabellera" inspiró a los antiguos helenos y venció a las musas en sus juegos; desde que Wotan

olvidó, bebiendo, el oro de los Nibelungos, y Thor, cerca del fiordo helado, en siglos remotos bebió rayos del cielo. Desde que Omar encontró en su taza persa el olvido de los fuegos infernales y admiró al néctar precioso con que los taberneros comerciaban, ¿qué bebida nos han regalado los dioses para levantar hasta lo sumo su pensmiento, parecida al delicioso cocktail que nos sirven pensamientos, parecida al delicioso cocktail que nos sirven en el bar?

Quizá está hecho con whisky, o quizá con ginebra; contiene, quizá, licor de naranja y una cortecita de limón; puede llamarse Martini, o también con el nombre que divulgó entre los hijos de los hombres de fama de Manhattan; y quizá os gusta con lo que eluden los hombres reflexivos: la cerecita roja que parece de celuloide. Pero, esté como esté compuesto, eres un **cher con frer** si admiras el cocktail que nos ofrecen en el bar.

Y ya lector, con remitirle el formulario que sigue, que está integrado por recetas de fama universal y las clásicas, como podrán apreciar, podemos dar por terminada esta primera parte, solo nos resta decirle que usted, **necesita un libro de coctelería y afines como este para poder ofrecer buenos cócteles, etc.; y el profesional necesita el mismo para poder recordar los nombres de recetas; su composición y preparación.**

**Consulte su libro sin hacer ningún reparo por lo que puedan decir los que estén presentes.**

**Los abogados que han estudiado durante varios años necesitan libros para recordar y consultar las bases y demás detalles de las leyes de su único país. Con más razón los cocteleros (o los aficionados), así como el pastelero o el gastronómico en sus respectivas especialidades que están obligados a confeccionar cócteles y de más bebidas de origen de todos los países del mundo.**

## PRINCIPALES RECETAS DE ENZO ANTONETTI

### SIN ALCOHOL

LAGARTO

| | |
|---|---|
| En coctelera de metal viértanse sobre hielo en trozos: | 50 grs. de yerba mate fría.<br>20 „ de crema de leche.<br>20 „ de grand. Inchauspe. |
| Bátase bien y sírvase en copa campana. | 20 „ de naranja Pindapoy. |

MELENITA

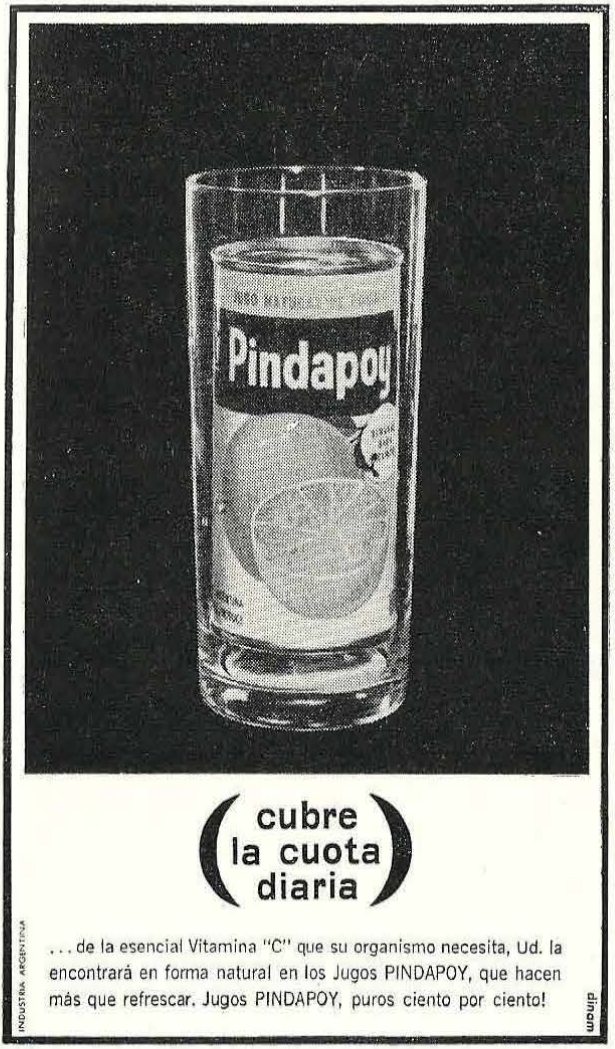
| | |
|---|---|
| En coctelera de metal viértanse sobre hielo en trozos: | 40 grs. de naranja Pindapoy.<br>20 „ de jugo de limón fresco. |
| Batir bien y servir en copa flauta. | 20 „ de pulpa de frutilla.<br>20 „ de jugo de uva. |

PALOMITA

| | |
|---|---|
| En coctelera de metal viértanse sobre hielo en trozos: | 50 grs. de naranja Pindapoy.<br>30 „ de pulpa de frutilla.<br>30 „ de crema de leche. |
| Bátase bien y sírvase en copa flauta. | |

SAPITO

| | |
|---|---|
| En coctelera de metal viértanse sobre hielo en trozos: | 30 grs. de crema de leche.<br>30 „ de café frío.<br>20 „ de grand. Inchauspe. |
| Batir bien y servir en copa flauta. | 20 „ de crema de cacao Bols. |




cubre
la cuota
diaria

. . . de la esencial Vitamina "C" que su organismo necesita, Ud. la encontrará en forma natural en los Jugos PINDAPOY, que hacen más que refrescar. Jugos PINDAPOY, puros ciento por ciento!

INDUSTRIA ARGENTINA

dinam

ADIOS
Refrescado.
Se sirve en copa campana.

50 grs. de whisky Old Smuggler.
20 „ de vermouth Cinzano Torino.
10 „ de marasquino Bols.
El zumo de la corteza de limón.

AGUINALDO
Refrescado.

Se sirve en copa campana.

40 grs. de Dry Gin H. Walker.
30 grs. de Dry vermouth Cinzano
10 grs. Bitter Campari.
El zumo de la corteza de limón.

BALTAZAR
Batido.
Se sirve en copa flauta.

50 grs. de Cinzano Torino.
20 „ de Vodka Smirnoff.
10 „ de Aperital.

BAHIA
Se sirve en vaso alto sobre hielo.

50 grs. de Pisco Trapiche.
40 „ de jugo de ananás.
Se termina con un golpe de soda.
Se presenta con dos pajillas y cereza roja.

BIENVENIDO
En una ponchera para diez personas. Con abundante hielo en trozos. Refrésquese.
Se sirve en copa flauta.

2 botellas de champaña.
½ bot. de vodka Smirnoff.
1 lata de jugo de pulpa de ananá.
Gotas de marasquino a gusto.

# INVICTA!

contra la sed **INDIAN TONIC**

# CUNNINGTON

BRASILIA
Primer Premio Nacional 1964.
SEGUNDO PREMIO NACIONAL 1963.
Batido.

50 grs. Dry Gin H. Walker.
20 „ Pulpa de ananá.
10 „ Maraschino Bols.
(Se sirve en copa flauta).

BUENOS AIRES
Primer Premio Mundial por Equipos 1965/67.
Refrescado.

3/9 grs. Dry Gin H. Walker.
3/9 Dry Vermouth Cinzano.
2/9 Rhum Blanco.
1/9 Bitter Campari.
2 golpes Grand Marnier.
Cereza Roja.
Zumo de limón.

CANARIO
Refrescado.
Se sirve en copa flauta.

40 grs. de Dry Gin H. Walker.
20 grs. de Cinzano Oro.
20 „ de licor amarillo.
2 golpes de Strega.
El zumo de la corteza de limón.

CAPITOL
Batido.
Se sirve en copa flauta.

50 grs. de Vodka Smirnoff.
30 „ de jugo de naranja Pindapoy.
10 „ de marasquino Bols.

CLARIDGE
Refrescado.
Se sirve en copa campana.

50 grs. de vodka Smirnoff.
10 „ crema de Cassis.
Terminar con champagne frapé.

CHARADA

Batido.

Se sirve en un pomelo trabajado al cual se le cortará una tapa con dos cortes laterales.

50 grs. de Dry Gin H. Walker.

20 grs. de jugo de pulpa de ananá.

10 grs. de Hesperidina.

Se presenta con dos cerezas pinchadas en la parte central de la tapa del pomelo y dos pajillas puesta por los cortes laterales.

## ¿RECUERDAN CHICOS ESTE COCTEL?

ESTRELLITA

En un vaso alto y ancho se pone abundante hielo "picado", luego:

50 grs. de jugo de naranja Pindapoy.

20 grs. de granad. Inchauspe.

Se termina con jugo de uvas y dos (nada más) gotas de marasquino Bols. Se presenta con 2 pajillas y 1 cuchara larga. En su borde se coloca una rodaja de ananá en forma de "estrella" (como yo les enseñé por televisión) con una cereza pinchada. Se atraviesa (por el orificio que previamente se le ha hecho a la rodaja de ananá en su centro) una estrellita de fogueo que se prenderá al momento de servir la copa.

HOGAR NUEVE
Refrescado.
Se sirve en copa flauta.

50 grs. de whisky Old Smuggler.
20 grs. de vermouth Torino
10 grs. de Bitter Campari.
El zumo de la corteza de la naranja. Se presenta con dos cerezas.

JURAMENTO
Refrescado.
Se sirve en copa de champaña.

1 terrón de azúcar.
Gotas de Bitter Campari, angostura.
50 grs. de Cognac Res. San Juan.
Se termina con Champaña helado y el zumo de la corteza de naranja.

MAR DEL PLATA
Segundo Premio Mundial por equipos 1964/65.
Primer Premio Mundial Indiv. 1964/65.
Refrescado.

4/8 Dry Gin.
3/8 Dry Vermouth.
1/8 Benedictine.
2 golpes Grand Marnier.
Zumo de Limón.

OSCAR
Refrescado.
Se sirve en copa campanita de pie alto cuya capacidad es de 100 gramos.

50 grs. de Dry Gin H. Walker.
25 „ de Vermouth Oro.
25 „ de Campari.
Gotas de Angostura y el zumo de la corteza de una naranja.

PINAMAR
Batido.
En un vaso alto para wshisky al que se le agrega abundante hielo, se incorporan:

50 grs. de Vodka Smirnoff.
20 „ de pulpa de frutilla.
20 „ de jugo de limón.
Se termina con champaña a gusto. Se presenta con una rodaja de naranja en el borde del vaso pinchado con una cereza y dos pajillas.

SILBERT
Refrescado.
Se sirve en copa de 80 gramos.

50 grs. de Cinzano Torino.
20 „ de Vodka Smirnoff.
10 „ de Campari.
El zumo de la corteza de limón.

IGUAZU
Batido.
En un vaso ancho se pone abundante hielo picado.

50 grs. de Vodka Smirnoff.
20 „ de jugo de pulpa de ananá.
Se termina con champaña a gusto y 4 gotas de marasquino Bols. Se presenta con dos pajillas y una rodaja de naranja en el borde del vaso con una cereza pinchada.

## CANAL "11"

DIA 20/8/65 — ENERGETICO

Este cóctel es el coctel ideal; es ideal porque es para señores mayores, especialmente para directivos de empresas, hombres de negocios, gente activa, ejecutiva, dinámica que, junto con el otoño de su vida sienta el otoño del día penetrar en la primavera de su corazón A ellos y para ellos, después de una intensa jornada de trabajo yo dedico este trago energético para que se renueven energías y buen humor y para que sea portador de nuevos triunfos en la baja marea de la vida.

ENERGETICO
Batido.

50 grs. de Whisky Old Smuggler.
30 „ de crema de Cassis.
Perfume de menta verde Bols.

DIA 10/9/65 — ESPERANZA. — DEDICADO A LOS NIÑOS DE ALPI

Solo con amor, con fe, con esperanza, podemos ayudar a los chicos. Unámonos todos en esta cruzada de ALPI; abramos bien grande los brazos, apretémoslos bien contra nuestros pechos, démosle calor, más que si fueran hijos nuestros. Nuestros hijos son productos de la vida y de la socedad. Estos, que tienen que ser más que nuestros hijos, son hijos del amor, de la piedad y de la Esperanza. Hoy, a la luz refulgente de las estrellas, estas pequeñas es-

trellas que han bajado en Teleonce, brindaremos todos para ellos, con este coctel de nombre Esperanza que será la pureza de nuestra misma esperanza.

ESPERANZA
(Para 10 personas).
Refrescado en ponchera.

2 botellas Cinzano Oro.
1 botella Gin H. Walker.
200 grs. Marrasquino Bols.
200 „ Cherry Brandy Bols.

DIA 3/9/65 — HAMLET

Shakespeare mucho antes que yo señaló la angustia del hombre frente a lo desconocido. A ti, espíritu de hombre o de mujer, que por amor, por odio, por bondad o por maldad transitaste por los caminos polvorientos de este mundo yo dedico esta copa. Ya alguien dijo: Polvo eres y polvo serás. Frente a esta incógnita que es la mayor de nuestra vida solo puedo repetir algo: La solución no está en el polvo sino en la ejecutoria rígida y dura que marque con señales profundas e inconfundibles el paso del hombre por la vida El hombre tiene que dejar la señal nítida de su personalidad, de su labor, de sus inquietudes penetrando hasta lo más profundo con todas sus fuerzas pero con toda la pureza de su amor, de su bondad de su ternura.

HAMLET
(Para 20 personas).

2 botellas Champagne.
1 lata pulpa de frutilla.
1/4 Botella Cointreau Calvet.
1/4 bot. crema de Cassis.
1/4 botella Marrasquino Bols.

DIA 24/9/65 — SENDA

Amigas, también yo, si bien en retardo, quiero participar con mi sinceridad en trasmitirle por intermedio de estas flores que son para ustedes y Leoncio mi cordial augurio de una próspera primavera.

Feliz, feliz primavera con todo mi corazón; que ella traiga consigo más bondad, más paz, más luz en todo el mundo, flores, flores lindas y perfumadas en homenaje a vuestra belleza, pero también un coctel, para esta primavera, hoy en la hora de la mujer. Dedico este trago largo a todas aquellas personas que se amen. Este coctel es para ellas en esa senda dulce del verdadero amor, ese Amor, con mayúscula, quiero decir: amor, tolerancia, perdón y por sobre todas las cosas verdad. Verdad en esa senda bien abierta del amor. Dedico este trago largo y sabroso a todas las parejas que mantengan siempre la primavera en sus corazones, sin límites de edad, a todas esas parejas que se sientan penetrar por la flecha de Cupido, esa flecha que todos alguna vez la sentimos penetrar bien adentro y que su dulce recuerdo nos eleva más allá que cualquier medida de amor, de bondad sobre la senda de la Verdad.

SENDA

| | | |
|---|---|---|
| En coltelera de metal: | 50 grs. | Dubonnet. |
| Bátase bien y sírvase con el hielo en un vaso para tragos largos. | 30 „ | Pisco Trapiche. |
| | 20 „ | Crema de leche. |
| | 20 „ | Res. San Juan. |
| | 20 „ | de Bitter Campari. |

DIA 13/8/65 — VENUS

En este momento que todo el mundo se ocupa de Marte y de la Luna yo quiero dedicarme a Venus pero a una Venus especial, a la que la mitología así llamaba representando a la mujer ideal, a la compañera fiel en donde todos nos apoyamos en nuestros momentos difíciles: A la novia, a la madre, a la esposa amante. A esta mujer ideal, Venus por excelencia, yo dedico este coctel. (Para 20 personas).

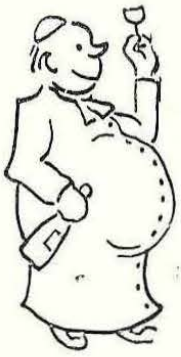
VENUS

| | |
|---|---|
| Refrescado en pon-\| chera. | 1/2 botella de Gin H. Walker. |
| | 1 lata de\|pulpa de frutilla. |
| (para 20 personas) | 1 botella de Cinzano Oro. |
| | 1 botella de Champagne Seco. |

DIA 6/8/65 — VOLUTA

Hoy el nombre del cóctel es Voluta. Me he inspirado en la "voluta" del humo del cigarrillo que espera o descansa. Dedico Voluta, que es un trago suave como suave es la Voluta, a los que se inician en el dulce y alegre camino del trago. Voluta puede ser un trago corto o largo.

| | |
|---|---|
| VOLUTA | 60 grs. Jerez Calvet. |
| Batido. | 30 „ jugo de pulpa de ananás. |
| Sírvase en copa flauta. | 30 „ Cointreau Calvet. |



## CALVADOS "LA VICTORIA"

ALEGRIA

| | | |
|---|---|---|
| En vaso mezclador, refresquense sobre hielo en trozos: | 50 grs. | de Calvados. |
| | 30 „ | de Res. San Juan. |
| | 30 „ | de Jerez Calvet. |
| Sírvase en copa campana. | 20 „ | de crema de Cassis. |
| 1 cereza roja. | | |

BALLESTER

| | | |
|---|---|---|
| En coctelera de metal sobre hielo en trozos, viértanse: | 60 grs. | de Calvados. |
| | 40 „ | de jugo de naranja Pindapoy. |
| Bátase bien. | 20 „ | de Bitter Orange Bols. |
| Sírvase en copa flauta. | 10 „ | de Bitter Compari. |

BERUTI

| | | |
|---|---|---|
| En vaso mezclador refresquese sobre hielo en trozos: | 40 grs. | de Calvados. |
| | 40 „ | de whisky Old Smuggler. |
| Sírvase en copa campana. 1 cereza roja. | 40 „ | de Maraschino Bols. |

CABILDO

| | | |
|---|---|---|
| En coctelera de metal, sírvase sobre hielo en trozos: | 50 grs. | de Calvados. |
| | 30 „ | de Gin H. Walker. |
| | 30 „ | de crema de leche. |
| Bátase bien. | 30 „ | de crema de cacao Bols. |
| Sírvase en copa flauta alta. | | |

CONGRESO

En vaso mezclador, refresquense sobre hielo en trozos:
Sírvase en copa campana, una cereza roja.

50 grs. de Calvados.
30 „ de Gin H. Walker.
20 „ de Maraschino Bols.
20 „ de curaçao Orange Bols.

LIMBERG

En coctelera de metal sobre hielo en trozos, viértanse:
Bátase bien y sírvase en copa flauta.

50 grs. de Calvados.
30 „ de pulpa de ananá.
30 „ de curacao Orange Bols.
30 „ de Cointreau de Calvet.

MEDRANO

En coctelera de metal, sírvase sobre hielo en trozos:
Bátase bien y sírvase en copa flauta.

50 grs. de Calvados.
50 „ de Vodka Smirnoff.
40 „ de crema de leche.
40 „ de pulpa de ananá.

TOMAS

En vaso mezclador, refresquense sobre hielo en trozos:
Sírvase en copa campana; el zumo de la corteza de naranja.

50 grs. de Calvados.
40 „ de Vodka Smirnoff.
20 „ de Cherry Brandy Bols.
2 Golpes de Bitter Angostura.

SALVADOR

En coctelera de metal, viértase sobre hielo en trozos:
Bátase bien y sírvase en copa flauta.

50 grs. de Calvados.
30 „ de Whisky Old Smuggler.
30 „ de pulpa de frutilla.
30 „ de crema de leche.

## COGNAC RESERVA SAN JUAN

AMIENS

En coctelera de metal viértanse sobre hielo en trozos:

Bátase y sírvase en copa flauta.

60 grs. de Cognac Res. San Juan.
40 „ de Jugo de naranja Pindapoy.
40 „ de Curacao Orange Bols.
Dos golpes de Bitter Angostura.

BURDEOS

En coctelera de metal viértanse sobre hielo en trozos:

Bátase bien y sírvase en copa flauta alta.

60 grs. de Cognac Res. San Juan.
20 „ de jugo de limón.
20 „ de Maraschino Bols.
10 „ de goma Inchauspe.

CAEN

En coctelera de metal viértanse sobre trozos de hielo:

Bátase bien y sírvase en copa flauta.

60 grs. de Cognac Res. San Juan.
20 „ de pulpa de ananá.
30 „ de Cinzano Dry.
20 „ de Cointreau Calvet.
10 „ de goma Inchauspe.

DYON

En coctelera de metal viértanse sobre hielo en trozos:

Bátase bien y sírvase en copa flauta alta.

80 grs. de Cognac Res. San Juan.
20 „ de Bitter Campari
30 „ de Jerez Calvet.
10 „ de Cherry Brandy Bols.

ETIENNE

En coctelera de metal viértanse sobre hielo en trozos:
Bátase bien y sírvase en copa flauta alta.

100 grs. de Res. San Juan.
20 „ de pulpa de frutilla.
20 „ de crema de leche.
20 „ de maraschino Bols.
20 „ de Cointreau Calvet.

GAP

En coctelera de metal viértanse sobre hielo en trozos:
Bátase muy bien y sírvase en copa flauta corta.

70 grs. de Cognac Res. San Juan.
20 „ de menta Bols (verde)
20 „ de maraschino Bols.
30 „ de jerez Calvet.

LIMOGES

En coctelera de metal viértanse sobre hielo en trozos:
Bátase y sírvase en copa flauta.

50 grs. de Res. San Juan.
20 „ de Ron Bardinet.
20 „ de jerez Calvet.
20 „ de maraschino Bols.

MARSELLA

En vaso mezclador refrésquense sobre hielo en trozos:
Sírvase en copa de champagne.
El zumo de la corteza de naranja.
Una cereza roja.

80 grs. de Cognac Res. San Juan.
20 „ de cherry Brandy Bols.
20 „ de Cointreau Calvet.

NANTES

En coctelera de metal viértanse sobre hielo en trocitos:

Batir bien y servir en copa de champagne.

70 grs. de Cognac Res. San Juan.
20 „ de crema de leche.
20 „ de crema de cacao Bols.
20 „ de bitter **orange Bols.**

PERPIÑAN

En coctelera de metal viértanse sobre hielo en trozos:

Bátase muy bien y sírvase en copa flauta alta.

80 grs. de Res. San Juan.
20 „ de crema de leche.
1 yema de huevo.
20 grs. de oporto Calvet.
20 „ de goma Inchauspe.

## "CUPS"

### CINZANO CUP

(Para 20 personas)
En ponchera sobre hielo abundante viértanse:
Se termina con soda y se refresca muy bien.
Sírvase en copas.

½ kg. de granos de uva bien lavadas.
500 grs. de Res. San Juan.
1 bot. de Dubonnet Cinzano.
2 bot. de Cinzano ORO.

### MADRUGADA

(Para 20 personas)
En ponchera sobre abundante hielo viértanse:
Refrésquense bien y sírvase en copas.

4 duraznos en trozos.
1 limón en rodajas.
1 naranja en rodajas.
300 grs. de Bit. Orange Bols.
200 „ de Cointreau Calvet.
300 „ de Res. San Juan.
300 „ de Jerez Calvet.
1 bot. de Dubonnet Cinzano.
1 bot. de Champagne Brut.

### MARTIN

(Para 20 personas)
En ponchera sobre hielo en trozos viértanse:
Refrésquese muy bien y sírvase en copas.

½ kg. de frutillas frescas.
1 bot. de Cinzano Dry.
½ bot. de Vodka Smirnoff.
2 bot. de Cinzano ORO.
300 grs. de Bitter Campari
300 „ de Curacao Orange Bols.

### MONTEVERDE

(Para 20 personas)
En ponchera sobre hielo abundante viértanse:
Se termina con soda.
Refrésquese bien y sírvase en copas.

4 peras en trozos.
4 bananas en trozos.
300 grs. de Res. San Juan.
300 „ de Curacao Orange Bols.
300 „ de Gin H. Walker.
2 bot. de Chinato Garda.

## CHAMPAGNE

### ISCHIA

En vaso mezclador refrésquese sobre hielo en trozos:

30 grs. de Oporto Calvet.
30 „ de Cognac Reserva San Juan.
10 „ de Curaçao Bols.

Sírvase en copa de champagne y termínese con champagne brut bien helado.

### MONTECARLO

En coctelera de metal viértanse sobre trozos de hielo:

20 grs. de Licor de Bananas Bols.
20 „ de Cognac Reserva San Juan.
10 „ de Bitter Campari.

Bátase bien y sírvase en copa de champagne.

Termínese con champagne seco bien helado.

### RIVADAVIA

En coctelera de metal viértanse sobre hielo en trozos:

30 grs. de Pulpa de Ananá.
20 „ de Curaçao Orange Bols.
20 „ de Cognac Reserva San Juan.

Bátase y sírvase en copa de champagne y termínese con champagne seco bien helado.

SAN MARINO

En vaso mezclador refrésquense sobre hielo en trozos:

10 grs. de Maraschino Bols.
30 „ de Gin H. Walker.
20 „ de Bitter Orange Bols.

Sírvase en copa de champagne y termínese con champagne seco bien helado.

Se presenta con una cereza roja.

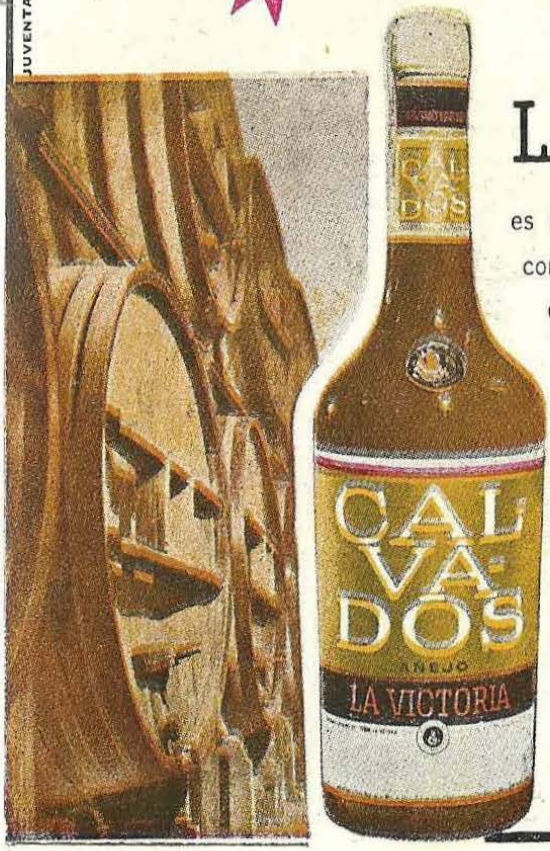
EL ENCANTO DE FRANCIA EN CADA COPA!

# CAL-VA-DOS

AÑEJO

## LA VICTORIA

es exquisito brandy de manzanas, con el espíritu de la Francia eterna. Como el calvados sólo es calvados luego de un largo añejado, Calvados Añejo La Victoria es añejado en cubas de roble durante años. ¡Su aterciopelada calidez vibrará en su paladar!




JUVENTAS Prop

**CADA COCTEL**
**CON SU**
**CINZANO**

## DIGESTIVOS

FROSINONE

En copa flauta alta viértanse sobre hielo rayado fino:
Sírvase con dos pajitas.

20 grs. Menta Blanca Bols.
10 „ Pernod.
10 „ Anís Seco.

LEPANTO

En copa flauta alta viértanse sobre hielo picado fino:
Sírvase con dos pajitas.

20 grs. Fernet Visconti.
10 „ Res. San Juan.
10 „ Granadina Inchauspe.

TIVOLI

En copa campana alta viértanse sobre hielo rayado fino:
Sírvase con dos pajitas.

20 grs. Menta Verde Bols.
10 „ Maraschino Bols.
40 „ Res. San Juan.

VITERBO

En copa campana viértanse sobre hielo rayado fino:
Sírvase con dos pajitas.

50 grs. Menta Verde Bols.
20 „ Res. San Juan.
10 „ Fernet Visconti.

## GIN HIRAM WALKER

EMPOLI

En un vaso para tragos largos sírvanse sobre hielo en trozos:

Batir en coctelera de metal sobre hielo en trozos y colar:

30 grs. de granadina Inchauspe.
50 „ de pulpa de ananá.
80 „ de Gin H. Walker.
20 „ de Cointreau Calvet.
10 „ de Bitter Campari.

Se presenta con una rodaja de naranja con cáscara.
Dos cerezas rojas.
Dos pajitas.

GROSSETO

En vaso mezclador refrésquense sobre hielo en trozos:

Sírvase en copa campana.

Una cereza roja.

50 grs. de Gin H. Walker.
30 „ de jerez Calvet.
20 „ de Maraschino Bols.
10 „ de Bitter Campari.

ORVIETO

En coctelera de metal viértanse sobre hielo en trozos:

Bátase bien y sírvase en copa flauta.

80 grs. de Gin H. Walker.
40 „ de naranja Pindapoy.
30 „ de granadina Inchauspe.

LIVORNO

En coctelera de metal viértanse sobre hielo en trozos:
Bátase bien y sírvase en copa flauta.

50 grs. de Gin H. Walker.
30 „ de pulpa de ananá.
20 „ de Cointreau Calvet.
10 „ de Hesperidina.

LUCCA

En coctelera de metal viértanse sobre hielo en trozos:
Batir bien y servir en copa flauta.

50 grs. de Gin H. Walker.
30 „ de crema de leche.
20 „ de Curaçao Orange Bols.
20 „ de licor de oro Bols.

PISTOIA

En un vaso para tragos largos sírvanse sobre hielo en trozos batidos previamente en coctelera de metal con hielo:

80 grs. de Gin H. Walker.
50 „ de naranja Pindapoy.
30 „ de maraschino Bols.
Se presenta con dos pajitas.
Dos cerezas rojas.

SIENA

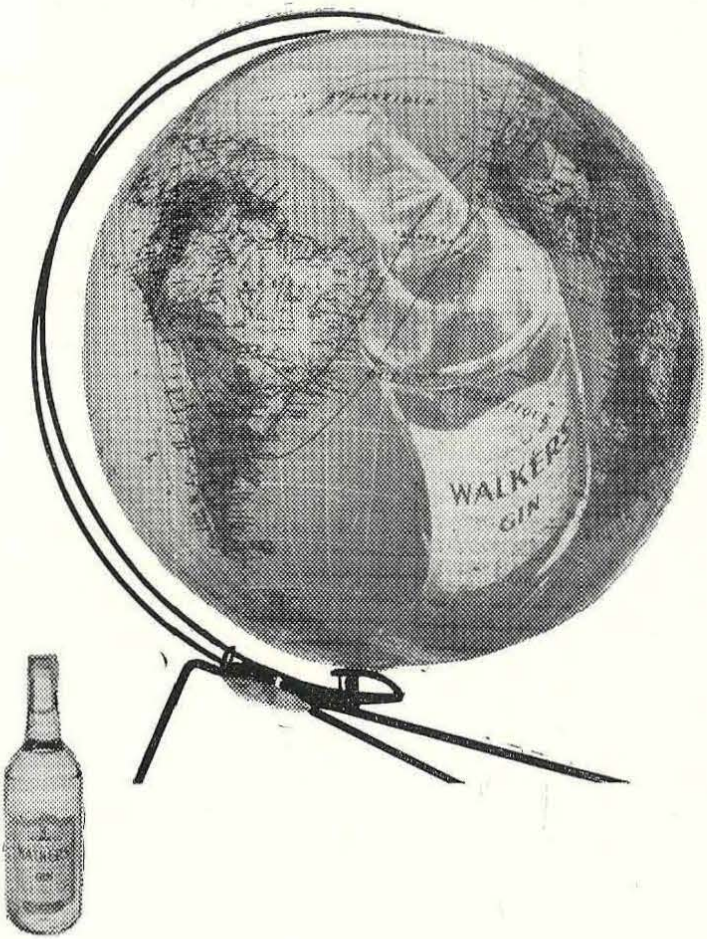
En coctelera de metal viértanse sobre hielo en trozos:
Bátase bien y sírvase en copa flauta.

50 grs. de Gin H. Walker.
20 „ de pulpa de frutilla.
20 „ de crema de leche.
20 „ de crema de cacao Bols.

SPOLETO

En coctelera de metal viértanse sobre hielo en trozos:
Bátase bien y sírvase en copa flauta.

50 grs. de Gin H. Walker.
30 „ de pomelo Pindapoy.
20 „ de maraschino Bols.
20 „ de Cherry Brandy Bols.




Con GIN WALKER, en 1964, en Edimburgo (Escocia) se conquistó la Copa Mundial al Mejor Cóctel! Con GIN WALKER, en 1965, en Buenos Aires se ganó el Campeonato Mundial de Coctelería por Equipos. Elaborado con finos alcoholes de cereales argentinos y hierbas aromáticas importadas.

TERNI

En coctelera de metal viértanse sobre hielo en trozos:

80 grs. de Gin H. Walker.
40 „ de jugo de limón fresco.
40 „ de granadina Inchauspe.

Sírvase en vaso para tragos largos sobre hielo y preséntese con dos pajitas, dos cerezas.

VENECIA

En vaso mezclador refrésquense sobre hielo en trozos:

50 grs. de Gin H. Walker.
40 „ de Chinato Garda.
10 „ de Maraschino Bols.
Dos golpes de Bitter Angostura.

Sírvase en copa campana, el zumo de la corteza de limón.

☆

## CON "PISCO" TRAPICHE

ANDROMEDA

En coctelera de metal viértanse sobre hielo en trozos:
Bátase y sírvase en copa flauta.

50 grs. de Pisco.
30 „ de jugo de naranja Pindapoy.
2 cuch. azúcar imp.
20 „ de crema de leche.
1 yema de huevo.

BAMBI

En coctelera de metal viértanse sobre hielo en trozos:
Bátase y sírvase en copa flauta.

50 grs. de Pisco Trapiche.
40 „ de jugo de limón. Pindapoy.
20 „ de Cointreau Calvet.
20 „ de curacao Orange. Bols.
2 cuch. de azúcar imp.

ELISEO

En coctelera de metal viértanse sobre hielo en trozos:
Bátase y sírvase en copa flauta.

50 grs. de Pisco Trapiche.
20 „ de jugo de limón. Pindapoy.
20 „ de pulpa de frutilla.
20 „ de Cointreau Calvet.

FIFTY-FIVE

En vaso para Old Fashioned sobre hielo en trozos viértanse:

50 grs. de Pisco Trapiche.
50 „ de Cinzano Seco Dry.
Zumo de corteza de limón.

GANIMEDE

En coctelera de metal viértanse sobre hielo en trozos:
Bátase bien y sírvase en copa flauta alta.

50grs. de Pisco.
20 „ de jugo de limón Pindapoy.
20 grs. de Marrasquino Bols.
2 cuch. de azúcar imp.
1 huevo entero.

GIOCONDA

En coctelera de metal viértase sobre hielo en trozos.
Bátase y sírvase en copa flauta.

50 grs. de Pisco Trapiche.
20 „ de jugo de limón. Pindapoy.
20 „ de naranja Pindapoy.
50 „ de jugo de tomate.
1 cuch. de azúcar imp.

MUSETTE

En coctelera de metal viértase sobre hielo en trozos:
Bátase y sírvase en copa flauta.

40 grs. de Pisco Trapiche.
30 „ de Cinzano Oro.
30 „ de Bitter Campari.
30 „ de Maraschino Bols.

MIGUEL ANGEL

En coctelera de metal viértanse sobre hielo en trozos:
Bátase y sírvase en copa flauta.

50 grs. de Pisco Trapiche.
30 „ de jugo de pomelo Pindapoy.
30 „ de Oporto Calvet.
30 „ de pulpa de frutilla.

PHOBOS

En coctelera de metal viértanse sobre hielo en trozos:
Bátase bien y sírvase en copa flauta.

50 grs. de Pisco.
40 „ de crema de leche.
40 „ de Dubonnet.

PONTEVECCHIO

En vaso mezclador, refresquense sobre hielo en trozos:
Sírvase en copa campana.

40 grs. de Pisco Trapiche.
40 „ de Jerez Calvet.
40 „ de Cinzano Oro.
10 „ de curacao Orange Bols.
Zumo de corteza de naranja.

QUIRINO

En coctelera de metal viértanse sobre hielo en trozos:
Bátase y sírvase en copa flauta.

50 grs. de Pisco Trapiche.
40 „ de naranja Pindapoy.
20 „ de curacao Orange Bols.
1 cuch. de azúcar imp.

ROKEFELLER

En vaso para Old Fashioned.

2 gotas Bitter Orange Bols.
Hielo en trozos.
50 grs. Pisco Trapiche.
Zumo de corteza de limón.

SATURNO

En coctelera de metal viértanse sobre hielo en trozos:
Bátase y sírvase en copa flauta.

50 grs. de Pisco.
30 „ de pulpa de frutilla.
30 „ de pulpa de ananás.
30 „ de pulpa de limón. Pindapoy.

TRAVIATA

En coctelera de metal viértanse sobre hielo en trozos:
Bátase y sírvase en copa flauta.

50 grs. de Pisco Trapiche.
30 grs. de crema de leche.
30 „ de pulpa de ananá.
1 yema de huevo.

Calidad
BARDINET
Inconfundible.

●

Ron Blanco
Rhum Negrita
BARDINET

Indispensables
para la coctelería
y repostería

## RHUM BLANCO (BARDINET-CALVET)

### ASTI

En coctelera de metal viértanse sobre trozos de hielo:
Bátase y sírvase en copa flauta.

50 grs. de Rhum Blanco Bardinet.
30 „ de naranja Pindapoy.
30 „ de pomelo Pindapoy.
30 „ de granadina Inchauspe.

### BRESCIA

En coctelera de metal viértase sobre hielo en trozos:
Bátase bien y sírvase en copa flauta.

50 grs. de Rhum Blanco Bardinet.
30 „ de pulpa de ananás.
20 „ de Maraschino Bols.
20 „ de Bitter Orange Bols.

### COMO

En vaso mezclador refrésquense sobre hielo en trozos.
Sírvase en copa campana; el zumo de la corteza de limón.

50 grs. de Rhum Blanco Bardinet.
30 „ de jerez Calvet.
30 „ de oporto Calvet.
20 „ de Cointreau Calvet.

### FAENZA

En coctelera de metal viértanse sobre hielo en trozos:
Batir y servir en copa flauta.

50 grs. de Rhum Blanco Bardinet.
30 „ de Oporto Calvet.
30 „ de Cognac Reserva San Juan.
20 „ de Cherry Brandy Bols.

GUBBIO

En vaso mezclador refrésquese sobre hielo en trozos.
Sírvase en copa campana.
1 cereza roja.

50 grs. de Rhum Blanco Bardinet.
30 „ de Jerez Calvet.
30 „ de Cognac Reserva San Juan.
Dos golpes de Bitter Angostura.
10 grs. de Curaçao Orange Bols.

MILANO

En coctelera de metal viértanse sobre hielo en trozos:
Bátase bien y sírvase en copa flauta.

50 grs. de Rhum Blanco Bardinet.
20 „ de naranja Pindapoy.
20 „ de pulpa de ananá.
10 „ de Hesperidina.
20 „ de crema de leche.

POLA

En coctelera de metal viértanse sobre hielo en trozos:
Bátase y sírvase en copa flauta.

50 grs. de Rhum Blanco Bardinet.
30 „ de jugo de limón.
20 „ de Hesperidina.
20 „ de granadina Inchauspe.

SAN VALENTINO

En vaso mezclador refrésquense sobre hielo en trozos:
Sírvase en copa campana el zumo de la corteza de naranja.

50 grs. de Rhum Blanco Bardinet.
30 „ de Vodka Smirnoff.
20 „ de Bitter Campari.
20 „ de Crema de Cacao Bols.

TREVISO

En coctelera de metal viértanse sobre hielo en trozos:
Bátase bien y sírvase en copa flauta.

50 grs. de Rhum Blanco Bardinet.
40 „ de naranja Pindapoy.
20 „ de granadina Inchauspe.
10 „ de jugo de limón.

VOGHERA

En vaso para tragos largos sobre trozos de hielo viértanse:
Se presenta con una cuchara larga.
Dos pajitas.
Dos cerezas rojas.

60 grs. de Rhum Blanco Bardinet.
20 „ de Maraschino Bols.
Dos golpes de Bitter Angostura.
Termínese con Seven Up.

## SIDRA "LA VICTORIA"

### ACONCAGUA

(para 20 personas)

En una ponchera sobre abundante hielo en trozos, viértanse:

Refrésquese muy bien revolviendo hasta disolver el azúcar.

Sírvase en vasos para ponches.

- 1 Litro de café (bien frío).
- 300 grs. de azúcar molida.
- 300 grs. de jugo de limón fresco.
- 500 grs. de cognac Res. San Juan.
- 200 grs. de Cointreau de Calvet.
- 1 Botella de sidra La Victoria.

### CHESTERFIELD

(para 20 personas)

En ponchera sobre hielo en trozos, viértase:

Revuélvase hasta refrescar bien.

Sírvase en copas flauta, altas.

- 500 grs. de pulpa de frutilla.
- 2 latitas de pomelo Pindapoy.
- 1/2 bot. de Gin H. Walker.
- 300 grs de Maraschino Bols.
- 2 bot. de sidra La Victoria.

### EDUARDO

(para 20 personas)

En ponchera grande viértanse sobre hielo en trozos:

Revuélvase hasta refrescar muy bien.

Sírvase en vasos barrilitos.

- 500 grs. de Ron Bardinet.
- 300 grs. de Cointreau Calvet.
- 300 grs. de jugo de pulpa de ananá.
- 2 bot. de sidra La Victoria.
- 2 naranjas en rodajas.

HIMALAYA

(para 20 personas)

En una ponchera, sobre abundante hielo en trozos, verter: Refresquense bien, revolviendo hasta disolver el azúcar.

Sírvase en vasos barrilitos.

400 „ de Maraschino Bols.
2 bot. de sidra La Victoria.
300 grs. de azúcar molido.
300 „ de jugo de limón fresco.

Agregar fruta de estación en trocitos.

MONTE BLANCO

(para 20 personas)

En una ponchera, sobre abundante hielo en trozos, viértase:

Refrésquese bien.

Sírvase en copas barrilitos.

500 grs. de Oporto Calvet.
500 grs. de Jerez Calvet.
500 grs. de Calvados La Victoria.
300 grs. de jugo de pulpa de ananá.
2 bot. de sidra La Victoria.

Agregar fruta de estación en trozos.

ROMA

(para 20 personas)

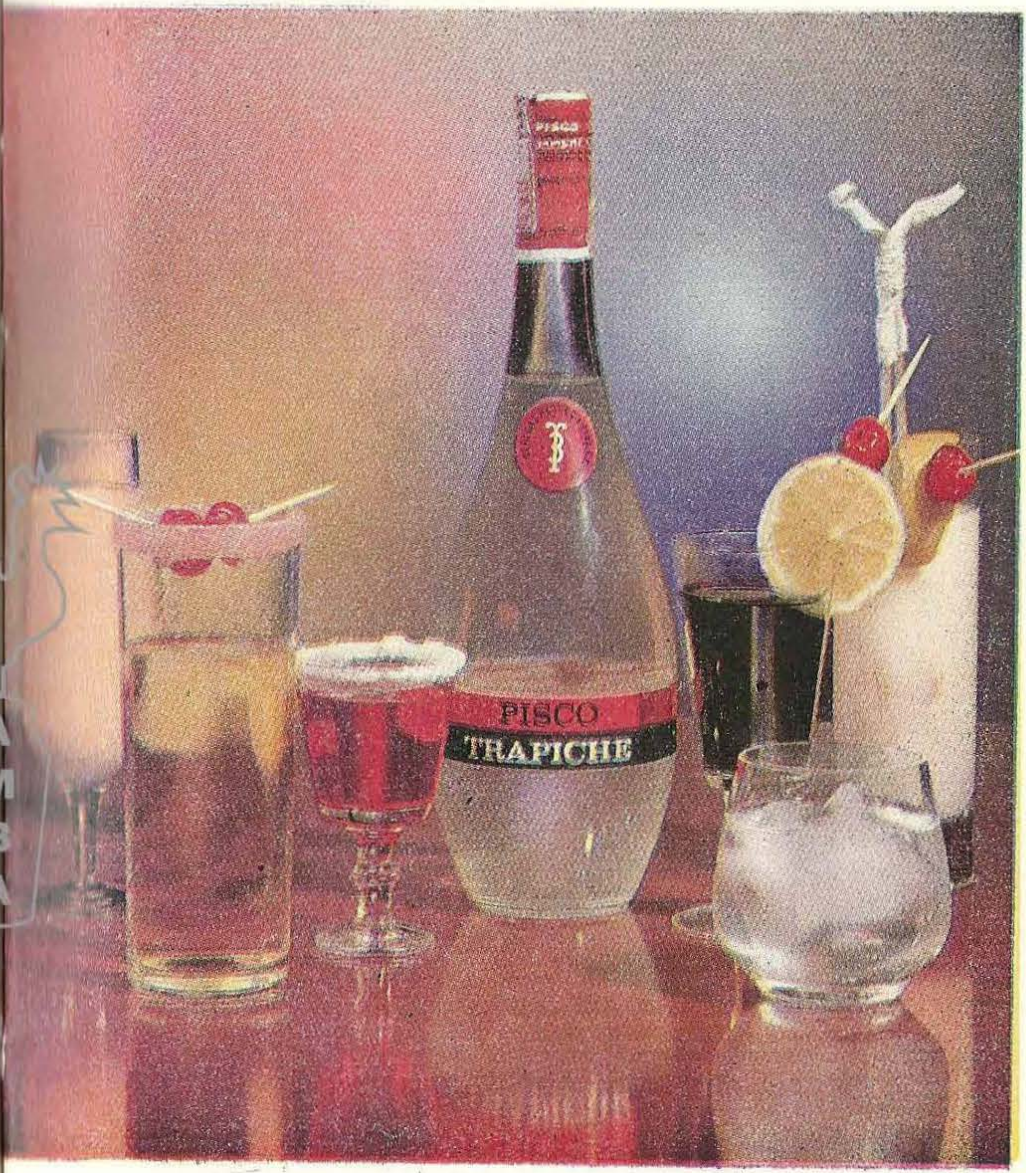
En ponchera sobre hielo, viértase:

Revuélvase hasta refrescar bien.

Sírvase en copa campana alta. 1 cereza roja en cada copa.

(para 20 personas)

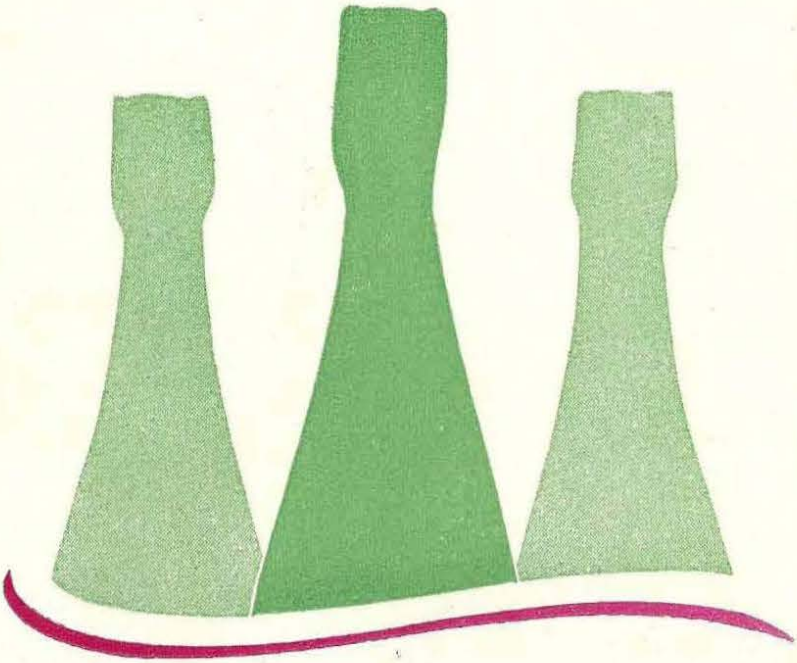
3 bot. sidra La Victoria.
1/2 bot. de Ron Bardinet.
200 grs. de Kirsch.
200 „ de Curacao Orange Bols.
200 „ de Maraschino Bols.
100 „ de Cointreau Calvet.




De rigurosa actualidad. Pisco Trapiche es un hallazgo. Destilado de vino elaborado con uva moscatel, se toma simplemente con hielo, o en las atrevidas combinaciones creadas por la coctelería moderna. Incluya Pisco Trapiche entre sus preferencias.

# PISCO TRAPICHE

Benegas Hnos. & Cía. Ltda.
Casa fundada en 1883



# SIDRA

# *La Victoria*

Distinta... Exquisita... SIDRA LA VICTORIA,
el complemento de buen gusto,
es ideal para matizar todo copetín!

ETIQUETA NEGRA

ETIQUETA BLANCA

ETIQUETA NEGRA
BANDA ROJA (sabor seco)

JUVENTAS Prop.

TRONADOR

(para 10 personas)

En una ponchera sobre abundante hielo en trozos verter:

Refrésquese muy bien revolviendo lo suficiente sírvase en copas barrilito.

80 grs. de jugo de naranja Pindapoy.
200 „ de Curacao Orange Bols.
1/2 Bot. Jerez seco Calvet.
500 grs. de jugo de pulpa de ananá.
1 Botella de sidra La Victoria.
Agréguense cortezas de 2 limones.

VICTORIA

Para 20 personas

En ponchera grande viértanse sobre hielo en trozos:

Revuélvase hasta refrescar muy bien.

Sírvase en vasos barrilitos.

500 grs. de pulpa de frutilla.
300 grs. de jugo de naranja Pindapoy.
300 grs. de Calvados La Victoria.
300 grs. de crema de Cacao Bols.
2 bot. de sidra La Victoria.
Cáscara de 2 naranjas.

# La Victoria

## Gril - Bar - Confiteria

* * *

**Teléfonos:**

34-3474
34-3476
33-3104
34-3475

Rivadavia 702
Chacabuco 25

## TRAGOS LARGOS

### ENTRE RIOS

En un vaso para tragos largos sobre hielos en trozos viértanse:

50 grs. de Rhum Bardinet.
20 „ de Cointreau Calvet.
Se termina con Cola.

Se presenta con una rodaja de naranja. Dos cerezas rojas - dos pajitas.

### LAVALLE

En coctelera de metal viértanse sobre hielo en trozos:

20 grs. de granadina Inchauspe.
30 „ de pulpa de Ananás.
30 „ de Naranja Pindapoy.

Bátase y sírvase en vaso para tragos largos sobre hielo en trozos. Se termina con Champagne seco bien helado.

Se presenta con una rodaja de naranja.

Dos pajitas.

Dos cerezas rojas.

## PARANA

En un vaso para tragos largos sobre hielo en trozos viértanse:
Se presenta con dos pajitas.

50 grs. de Rhum Bardinet.
20 „ de Granadina Inchauspe.
20 „ de Crema de Cassis.
Se termina con Cola.

## PUEYRREDON

Sobre hielo en trozos, en vaso para tragos largos, viértanse:
Se presenta con una rodaja de limón - dos pajitas.

50 grs. Pisco Trapiche.
20 „ Maraschino Bols.
Se terminan con Cola.

## TUCUMAN

En vaso para tragos largos sobre hielo en trozos viértanse:
Se presenta con dos cerezas rojas - dos pajitas.

50 grs. Vodka Smirnoff.
20 „ de Granadina Inchauspe.
Se termina con Cola.

☆

## VERMOUTH CINZANO ORO

AOSTA

En vaso mezclador refrésquense bien sobre trozos de hielo:
Sírvase en copa campana el zumo de la corteza de limón.

80 grs. de Cinzano Oro.
20 „ de Cognac Reserva San Juan.
20 „ de Rhum Blanco Bardinet.
10 „ de Bitter Orange Bols.

BIELLA

En coctelera de metal viértanse sobre trozos de hielo:
Bátase y sírvase en copa flauta.

80 grs. de Cinzano Oro.
20 „ de Maraschino Bols.
30 „ de Gin H. Walker.
20 „ de jugo de naranja Pindapoy.

CUNEO

En vaso mezclador refrésquense bien sobre trozos de hielo:
Sírvase en copa campana el zumo de la corteza de naranja.
Una cereza roja.

80 grs. de Cinzano Oro.
30 grs. de Pisco Trapiche.
30 „ de Cinzano Dry.
1 chorro de Bitter Campari.

DALMAZZO

En coctelera de metal viértanse sobre hielo en trozos:
Bátase y sírvase en copa flauta.

50 grs. de Cinzano Oro.
30 „ de Jerez Calvet.
20 „ de jugo de naranja Pindapoy.
20 „ de jugo de pomelo Pindapoy.
20 „ de Cherry Brandy Bols.

GRISSOLO

En coctelera de metal viértanse sobre hielo en trozos:
Bátase y sírvase en copa flauta.

50 grs. de Cinzano Oro.
30 „ de Gin Walker.
10 „ de Bitter Campari.
10 „ de Curaçao Orange Bols.

MONTEROSSO

En vaso mezclador refrésquense sobre hielo en trozos:
Sírvase en copa campana el zumo de la corteza de naranja, una cereza roja.

80 grs. de Cinzano Oro.
20 „ de Bitter Campari.
20 „ de Jerez Calvet.

NOVI

En coctelera de metal sobre trozos de hielo:
Bátase bien, muy bien y sírvase en copa flauta:

80 grs. de Cinzano Oro.
30 „ de Rhum Blanco Bardinet.
20 „ de Menta Verde Bols.
10 „ de Fernet Visconti.

PINEROLO

En vaso mezclador refrésquense sobre trocitos de hielo:
Se sirve en copa campana, el zumo de la corteza de naranja, una certeza roja.

60 grs. de Cinzano Oro.
20 „ de Bitter Campari.
20 „ de Rhum Blanco Bardinet.
10 „ de Maraschino Bols.

SALUZZO

En vaso mezclador refrésquense sobre hielo en trozos:
Sírvase en copa campana.

50 grs. de Cinzano Oro.
20 „ de Maraschino Bols.
30 „ de Doble V. Walker.
30 „ de Gin H. Walker.

TORTONA

En vaso mezclador refrésquese sobre trocitos de hielo:
Sírvase en copa campana, el zumo de la corteza de naranja.

50 grs. de Cinzano Oro.
30 „ de Bitter Campari.
30 „ de Whisky Old Smuggler.
20 „ de Cherry Brandy Bols.

## VERMOUTH CINZANO DRY

ACQUITANO

En vaso mezclador refrésquense sobre hielo en trozos:
Sírvase en copa campana, el zumo de la corteza de limón, una cereza roja.

90 grs. de Cinzano Dry.
40 „ de Doble V.
10 „ de Chartreause verde.

ARONA

En coctelera de metal viértanse sobre hielo en trozos:
Bátase y sírvase en copa flauta:

90 grs. de Cinzano Dry.
20 „ de Maraschino Bols.
30 „ de Gin H. Walker.
10 „ de granadina Inchauspe.

AZEGLIO

En coctelera de metal viértanse sobre trozos de hielo:
Bátase bien y sírvase en copa flauta.

80 grs. de Cinzano Dry.
40 „ de jugo de naranja Pindapoy.
20 „ de Rhum Negrita de Calvet.
20 „ de granadina Inchauspe.

CANOBBIO

En coctelera de metal viértanse sobre hielo en trozos:
Bátase y sírvase en copa flauta.

50 grs. de Cinzano Dry.
50 „ de Cognac Reserva San Juan.
40 „ de Bitter Orange Bols.

CAVOUR

En vaso mezclador refrésquense sobre hielo en trozos:
Sírvase en copa campana, el zumo de la corteza de limón.

40 grs. de Whisky Old Smuggler.
80 „ de Cinzano Dry.
20 „ de Cherry Brandy Bols.
Dos golpes de Bitter Angostura.

MONCALVO

En coctelera de metal viértanse sobre hielo en trozos.
Bátase y sírvase en copa flauta.

40 grs. de Cinzano Dry.
40 „ de Cinzano Torino.
20 „ de Bitter Campari
20 „ de Curaçao Orange Bols.

PALLANZA

En vaso mezclador refrésquense sobre hielo en trozos:
Sírvase en copa campana, el zumo de la corteza de naranja. una cereza roja.

40 grs. de Cinzano Dry.
40 „ de Rhum Blanco Bardinet.
40 „ de Cognac Reserva San Juan.
10 „ de Bitter Orange Bols.

TRINO

En vaso mezclador refrésquense sobre hielo en trozos:
Sírvase en copa campana, una cereza roja.

50 grs. de Cinzano Dry.
40 „ de Oporto Calvet.
20 „ de Bitter Campari
20 „ de Bitter Orange Bols.

VALENZA

En vaso mezclador refrésquense sobre hielo en trozos:

Sírvase en copa campana, el zumo de la corteza de limón.

80 grs. de Cinzano Dry.
40 „ de Jerez Calvet.
20 „ de Doble V.
10 „ de Maraschino Bols.

VIGEVANO

En coctelera de metal
Bátase bien y sírvase en copa flauta.

80 grs. de Cinzano Dry.
30 „ de Cognac Reserva San Juan.
10 „ de Fernet Visconti.
10 „ de Maraschino Bols.

# FERNET VISCONTI

## INSUPERABLE Y ECONOMICO

ES UN PRODUCTO INCHAUSPE

## VERMOUT CINZANO TORINO

### BOITO

En vaso mezclador refrésquense sobre hielo en trozos:
Sírvase en copa campana.
El zumo de la corteza de limón.
Una cereza roja.

60 grs. de Cinzano Torino.
40 „ de Gin H. Walker.
20 „ de Oporto Calvet.
20 „ de Vodka Smirnoff.

### CAPORETTO

En coctelera de metal viértanse sobre hielo en trozos:
Bátase bien y sírvase en copa flauta.

60 grs. de Cinzano Torino.
40 „ de Ron Blanco Bardinet.
20 „ de Bitter Compari.
20 „ de Bitter Orange Bols.

### ISONZO

En coctelera de metal viértanse sobre trozos de hielo:
Bátase bien y sírvase en copa flauta.

50 grs. de Cinzano Torino.
20 „ de Cognac Res. San Juan.
20 „ de jugo de naranja Pindapoy.
20 „ de Maraschino Bols.
10 „ de Bitter Campari.

MAMELI

En vaso mezclador refrésquense sobre hielo en trozos:
Sírvase en copa campana.
El zumo de la corteza de naranja.

50 grs. de Cinzano Torino.
40 „ de Whisky Old Smuggler.
20 „ de Jerez Calvet.
10 „ de Maraschino Bols.

NAZARIO

En coctelera de metal viértase sobre hielo en trozos:
Bátase y sírvase en copa flauta.

80 grs. de Cinzano Torino.
40 „ de Cognac Res. San Juan.
20 „ de Cinzano Dry.
20 „ de Bitter Orange Bols.

PIAVE

En vaso mezclador refrésquense sobre hielo en trozos:
Sírvase en copa campana.
El zumo de la corteza de limón.

60 grs. de Cinzano Torino.
30 „ de Doble V.
20 „ de Bitter Campari.
20 „ de Bitter Orange Bols.
Un golpe de Bitter Angostura.

PIEMONTE

En vaso mezclador refrésquense sobre hielo en trozos:
Sírvase en copa campana.
El zumo de la corteza de naranja.
Una cereza roja.

50 grs. de Cinzano Torino.
20 „ de Vodka Smirnoff.
20 „ de Cognac Res. San Juan.
Dos gotas de Bitter Angostura.

TEVERE

En vaso mezclador refrésquense sobre hielo en trozos:
Sírvase en copa campana.
El zumo de la corteza de naranja.
Una cereza roja.

50 grs. de Cinzano Torino.
40 „ de Vodka Smirnoff.
20 „ de Bitter Orange Bols.
20 „ de Maraschino Bols.

TICINO

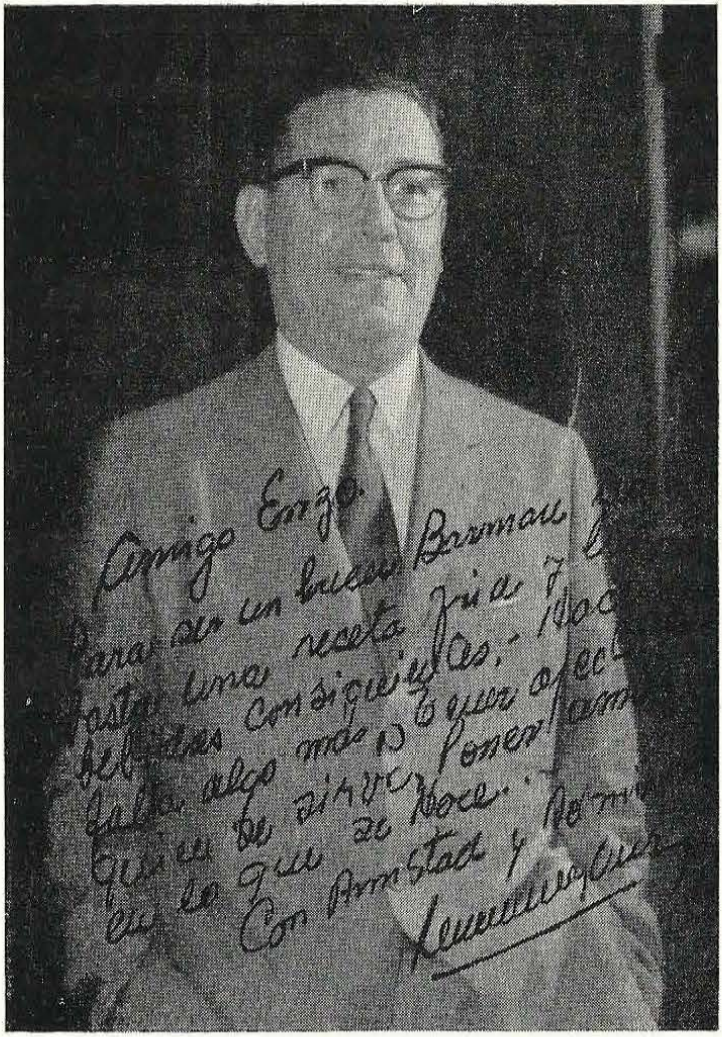
En coctelera de metal viértase sobre hielo en trozos:
Bátase bien y sírvase en copa flauta.

50 grs. de Cinzano Torino.
20 „ de pulpa de ananá.
20 „ de Gin H. Walker.
20 „ de Maraschino Bols.

TOTI

En coctelera de metal viértase sobre hielo en trozos:
Bátase y sírvase en copa flauta.

50 grs. de Cinzano. Torino.
20 „ de Jerez Calvet.
20 „ de Cognac Res. San Juan.
10 „ de Bit. Orange Bols.
10 „ Maraschino Bols.




Sr. Don Alberto J. Armando

## VODKA SMIRNOFF

AUSONIA

En vaso mezclador refrésquense sobre trozos de hielo:
Sírvase en copa campana de pie bajo.
Preséntese con cereza roja.

50 grs. de Vodka Smirnoff.
30 „ de Cinzano Dry.
30 „ de Ron blanco Bardinet.
10 „ de Maraschino Bols.

BORIS

En vaso mezclador refrésquese sobre trozos de hielo.
Sírvase en copa campana de pie alto; zumo de corteza de limón.

50 grs. de Vodka Smirnoff.
40 „ de Cinzano Dry.
20 „ de Bit. Orange Bols.
Dos gotas de Bitter Angostura.

CORCEGA

En coctelera de metal verter sobre hielo en trozos:
Bátase y sírvase en copa flauta alta.

50 grs. de Vodka Smirnoff.
20 „ de jugo de naranja Pindapoy.
20 „ de jugo de pomelo Pindapoy.
10 „ de Bitter Campari.

GDYNIA

En coctelera de metal viértanse sobre hielo en trozos:
Bátase bien y sírvase en copa flauta alta.

50 grs. de Vodka Smirnoff.
20 „ de granad. Inchauspe.
20 „ de jugo de limón.
20 „ de Contreau Calvet.

HILTON

En coctelera de metal viértanse sobre hielo en trozos:
Bátase bien y sírvase en copa flauta alta.

50 grs. de Vodka Smirnoff.
20 „ de crema de leche.
20 „ de crema de cacao Bols.
10 „ de Cherry Brandy Bols.

LUCERNA

En vaso mezclador refrésquense sobre hielo en trozos:
Sírvase en copa campana baja.
El zumo de la corteza de limón.

50 grs. de Vodka Smirnoff.
40 „ de Cinzano ORO.
10 „ de Bitter Campari.
20 „ de Jerez Calvet.
Dos golpes de Bitter Angostura.

MONTREAL

En vaso mezclador refrésquense sobre hielo en trozos:
Sírvase en copa campana baja.
Una cereza roja.

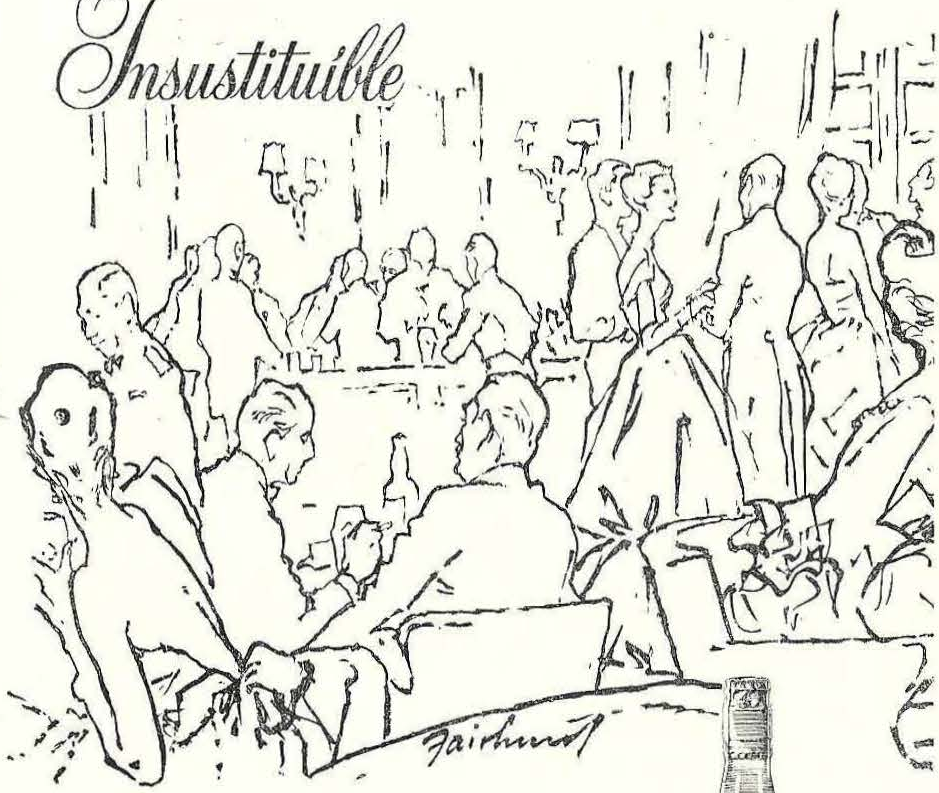
50 grs. de Vodka Smirnoff.
40 „ de Jerez Calvet.
20 „ de Cointreau Calvet.
20 „ de Curacao Orange Bols.

SIBERIA

En vaso mezclador refrésquense sobre hielo en trozos:
Sírvase en copa campana de pie bajo.
El zumo de la corteza de limón.

50 grs. de Vodka Smirnoff.
30 „de Cinzano ORO.
20 „ de Bitter Campari.
10 „ de crema de cacao BOLS.

# Insustituible



WHISKY

**OLD**

**Smuggler**

Añejado durante más de 4 años

*Con Old Smuggler se ganó el campeonato mundial de coctelería 1965.*

## SONIA

En coctelera de metal viértase sobre trozos de hielo:
Bátase y sírvase en copa flauta alta.

50 grs. de Vodka Smirnoff.
20 „ de Jerez Calvet.
20 „ de jugo de naranja Pindapoy.
20 „ de Curacao Bols.

## TROIKA I

En coctelera de metal viértanse sobre hielo en trozos:
Bátase bien y sírvase en copa flauta alta.

50 grs. de Vodka Smirnoff.
20 „ de jugo de pomelo Pindapoy.
20 „ de Cinzano ORO.
20 „ de Cointreau Calvet.
10 „ de granad. Inchauspe.

◆

## WHISKY OLD SMUGGLER (H. WALKER)

FOLIGNO

En coctelera de metal viértanse sobre hielo en trozos:

Bátase bien y sírvase en copa flauta.

50 grs. de Whisky Old Smuggler.
30 grs. de crema de leche.
20 „ de oporto Calvet.
20 grs. de Cherry Brandy Bols.
1 Yema de huevo.

FORLI

En vaso mezclador refrésquense sobre hielo en trozos:

Sírvase en copa campana.

50 grs. de Whisky Old Smuggler.
40 „ de oporto Calvet.
20 „ de Bitter Campari.
10 „ de maraschino Bols.
El zumo de la corteza de naranja, una cereza roja.

GARGANO

En coctelera de metal viértanse sobre hielo en trozos:

Bátase bien y sírvase en copa flauta alta.

50 grs. de Whisky Old Smuggler.
40 „ de pulpa de frutilla.
20 „ de maraschino Bols.

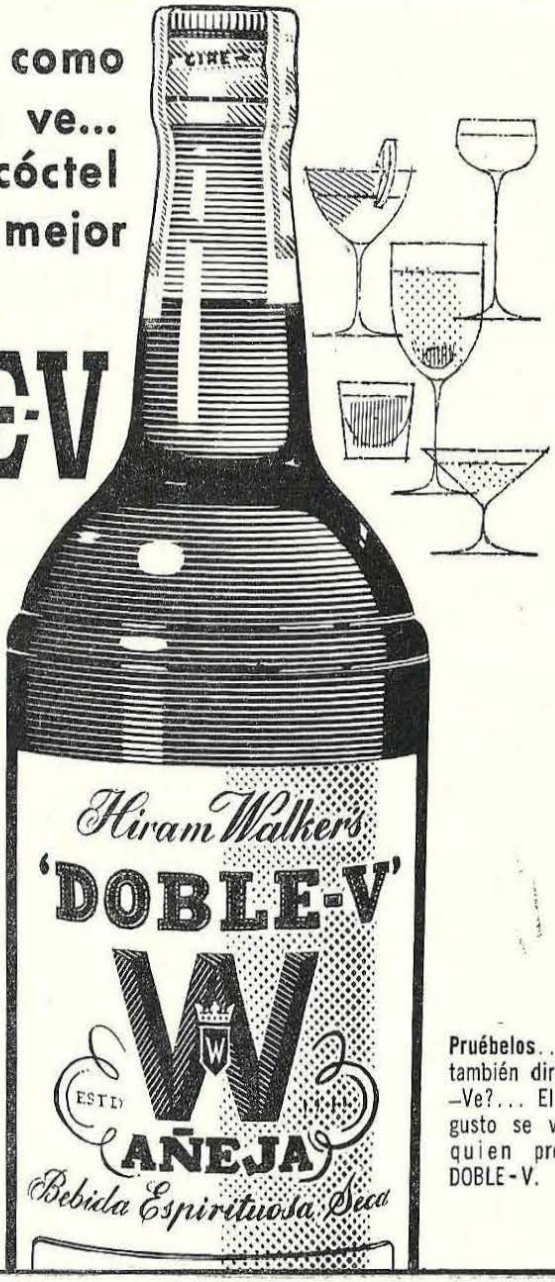
GRAN SASSO

En un vaso para whisky sobre un trozo grande de hielo sírvanse:

60 grs. de Whisky Old Smuggler.
30 „ de jerez Calvet.
Dos golpes de Bitter Angostura.
Revuélvase.
El zumo de la corteza de naranja.

así como
aquí lo ve...
todo cóctel
es mejor
con

# DOBLE-V




Riquísima para tomarla sola o con hielo, soda y limón, DOBLE-V —la más añeja de las bebidas populares— se destaca también en la preparación de los más selectos cócteles.

**Prepare su cóctel así.**

**Manhattan.** 2 medidas de DOBLE-V - 1 medida de vermut tipo Torino - Unas gotas de bitter tipo Angostura. Revolver con hielo. Colar y servir.

**Old Fashioned.** Preparar cada vaso con medio terroncito de azúcar y unas gotas de bitter tipo Angostura. Disolver el azúcar en una cucharadita de agua. Poner un cubito de hielo, una cascarita de limón sin hollejo y 1½ medidas de DOBLE-V.

**Pruébelos...** también dirá Ud. —Ve?... El buen gusto se ve en quien prefiere DOBLE-V.

PESARO

En coctelera de metal viértanse sobre hielo en trozos:

Bátase bien y sírvase en copa flauta.

50 grs. de Whisky Old Smuggler
40 „ de Chinato Garda.
20 grs. de Cherry Brandy Bols.
1 Yema de huevo.

RIETI

En coctelera de metal viértanse sobre hielo en trozos:

Bátase bien y sírvase en copa flauta.

50 grs. de whisky Old Smuggler.
40 „ de Cinzano Oro.
20 „ de Cointreau Calvet.
20 „ de jugo de naranja Pindapoy.

RIMINI

En coctelera de metal viértanse sobre hielo en trozos:

Bátase bien y sírvase en copa flauta.

50 grs. de Whisky Old Smuggler.
20 „ de Goma Inchauspe.
20 „ de Curaçao Orange Bols.
40 „ de naranja Pindapoy.

SALERNO

En coctelera de metal viértanse sobre hielo en trozos:

Bátase bien y sírvase en copa flauta:

gler.
20 „ de jugo de limón.
30 „ de oporto Calvet.
30 „ de maraschino Bols

TERAMO

En coctelera de metal viértanse sobre hielo:

Bátase bien y sírvase en copa flauta alta.

50 grs. de Whisky Old Smuggler.
40 „ de café frío (fuerte).
30 „ de crema de Cacao Bols.
20 „ de crema de leche.
2 cucharaditas de azúcar impalpable.
1 Yema de huevo.

URBINO

En coctelera de metal viértanse sobre hielo en trozos:

Bátase bien y sírvase en copa flauta.

50 grs. de Whisky Old Smuggler.
30 „ de pulpa de naranja Pindapoy,
30 „ de jerez Calvet.
10 „ de Cherry Brandy Bols.

☆ ☆ ☆

## CREACIONES DEDICADAS A ENZO ANTONETTI

**ANGEL OJEA** (Barman del Clarigde Hotel). **A mi amigo Enzo, compañero del Claridge Bar, dedico mi cóctel Long Drink:**

TULIPAN ROJO

Subcampeón Argentino 1964 de tragos largos.
En coctelera metal batir:
Batir y servir en copa de 200 grs. sobre hielo. Decorar con una rodaja de naranja y dos cerezas al Marraschino con pajitas.

40 grs. whisky.
20 „ Hesperidiana.
20 „ pulpa Frutilla.
20 „ jugo de limón.

**EDUARDO INCERTI. Al Campeón Enzo Antonetti, dedico estas fórmulas, vayan con ellas mi más sinceras felicitaciones.**

CAFE BRULOT

Poner en cafetera corteza de naranja; canela; clavos de olor, igual cantidad de azúcar y café. Según las preparaciones, verter agua caliente, y hecho el café, agregar cognac y encender; servir en taza individual.

CAFE ESTIVAL

Poner hielo en coctelera, espolvorear en azúcar; verter café caliente, agregar canela, luego de enfriado, agregar golpe de Cointreau.

CAFE WHISKY

En vaso con hielo, agregar whisky y completar con café caliente: dejar enfriar; agregar azúcar y crema batida.

**EDMUNDO QUINTANA (Barman del Claridge Hotel) A mi amigo Enzo con todas mi más sinceras congratulaciones.**

MOROCCO

En coctelera de metal viértase sobre hielo en trozos:
Bátase bien y sírvase en un vaso para tragos largos sobre hielo en trozos. Se presenta con 1/2 rodaja de naranja con dos cerezas al Marraschino; 2 pajitas.

20 grs. jugo pomelo Pindapoy.
20 „ jugo de pulpa de ananá.
50 „ de Vodka Smirnoff.
10 „ Cherry Brandy Bols.

**MARIO KARDAHI: Al compañero y amigo Enzo Antonetti, dedico estos copetines, en honor a su brillante carrera ¡Felicitaciones!**

VERMOUTH CON BITTER

Agregar dentro del vaso mezclador, como sigue, por orden de sucesión, los siguientes

ingredientes: Hielo. Una copa de vermouth Cinzano y dos golpes de Bitter, mezclar. Agregar luego una copa de Hesperidina. Servir en copa adecuada.

VERMOUTH CON FERNET

Hielo. Una copita de fernet, agregar unos chorros de soda girando el vaso hasta que aparezca la espuma, lo que sucede casi de inmediato. Agregar luego una copa de ver1 mouth Cinzano. Igual procedimiento que las anteriores. Servir en vaso adecuado. Si hiciera falta, agregarle más soda

VERMOUTH CON GIN

Hielo. Una copa de vermouth Cinzano, medio jugo de limón, una copita de Gin. Igual procedimiento que las anteriores. Servir en copa adecuada adornando ésta con una rodaja de limón en el borde de la copa.

VERMOUTH CON GINEBRA

Agregar dentro del vaso mezclador, los siguientes ingredientes: Hielo. Una copa de vermouth Cinzano y dos golpes de ginebra holandesa, mezclar. Agregar luego una copa de Hesperidina.

VERMOUTH CON MARRASQUINO

Hielo. Una copita de marrasquino y una de anisette, mezclar, luego agregar una copa de vermouth Cinzano. Igual procedimiento que las anteriores. Servir en vaso adecuado.

VERMOUTH CON RON

Hielo picado. Una copa de vermouth francés, soda (optativo), una copita de ron. Igual procedimiento que las anteriores. Servir en copa adecuada, dejando reposar un breve tiempo antes de servir.

VERMOUTH CON WHISKY

Colocar en la coctelera los siguientes ingredientes: Hielo. Dos partes de vermouth seco Cinzano y una parte de whisky. Batir, dejar reposar antes de servir. Servir en vasos adecuados.

**SALVADOR STABILINI (Barman del Claridge Hotel, al gran maestro y compañero Enzo Antonetti dedico estos cócteles:**

DORADO

En vaso mezclador, refrésquese sobre trozos de hielo:
Vertir en copla flauta y completar con Sidra bien helada.

20 grs. de Calvados "La Victoria".
10 grs. de Campari.

PAMPA

1er. Premio mundial por equipo año 1965-67.
En vaso mezclador refrésquese sobre trozos de hielo:
Sírvase en copa de cocktail.

20 grs. vermouth Oro.
25 „ Vermouth Seco.
25 „ Run Blanco.
25 „ Doble V.
Gotas Bitter Orange.

SOUBRETE

En coctelera de metal viértase sobre trozos de hielo:
Batir bien y vertir en copa flauta.

50 grs. de Calvados Victoria.
20 grs. de Prumele.
1 huevo entero.
1 cuchara de azúcar imp.

VICENTINA

(Primer Premio Nacional año 1965).
En vaso mezclador, refrésquese sobre hielo en trozos:
Sírvase en copa campana con zumo de corteza de limón.

50 grs. whisky C. Club.
40 „ Punt e Mes.
10 „ Strega.

VICTORY

En vaso mezclador, refrésquese sobre trozos de hielo:
Sírvase en copas de cóctel con una cereza al marrasquino.

400 grs. Calvados Victoria
40 grs. de Dubonet.
10 grs. de Cointreau.

## COCTELES INTERNACIONALES

### ACLARACION

Hemos hablado que el "cubano" o el "peach fizz" (según la receta) lleva medio o un durazno, el cuál tendrá que deshacerse en la coctelera. Pero también hemos hablado de los distintos "jugos" frutilla, de pera, de durazno, etc. Hacemos esta aclaración porque el lector en el PEACH FIZZ, por ejemplo verá "póngase 35 gramos de jugo de durazno". Esto no quiere decir que precisamente sea su "jugo", si Ud., prefiere, puede reemplazarlo por el durazno licuado.

ABSINTHE
Refrescado.
Se sirve en una copa campana.

70 grs. de Pernod batido con
20 grs. de agua.
5 grs. de jarabe de Granadina en el fondo de la copa.

ALEXANDER
Batido.
Se sirve en copa flauta.

25 grs. de crema de leche.
15 „ de crema de Cacao.
60 „ de Dry Gin.
1 cucharadita de azúc. imp.

AMBA 65
En vaso mezclador refrésquese sobre hielo en trozos:

4/10 Whisky.
2/10 Vermouth Torino.
3/10 Ron Blanco.
1/10 Apricot.
Zumo de corteza de limón.
1 Cereza al Marraschino.

AMERICANO
Refrescado.
Se sirve en una copa campana.

65 grs. de Vermouth Torino.
25 grs. de Bitter Rojo.
Se perfuma con el zumo de una corteza de limón, dejando ésta en la copa.

ANGELICA
(Creación de Hubert Boittin; Claridge Hotel, París; 2do. Premio 1965).
En vaso mezclador:

2/5 Rhum.
2/5 Martini Seco.
1/5 Grand Marnier.
(Shaker Le tout).

APPLE JACK
Refrescado.
Se sirve en copa campana.

1 golpe de Bitt. Angostura.
45 grs. de Vermouth Torino.
45 grs. de Calvados.

BACARDI A LA CHILENA
Batido.
Se sirve en copa flauta.

½ cucharadita de jarabe de Granadina.
½ clara de huevo.
70 grs. de Rhum Blanco.
El jugo de medio limón.

BAILLET'S

1/2 Dubonnet.
1/4 Campari.
1/4 Gin.
Decorada con limón.

NOTA IMPORTANTE: Todos los cócteles, batidos o mezclados, para su realización es indispensable el hielo. Por ser este común, es decir dos o tres cubitos, no lo incluímos en las recetas pero cuando se requiere algo mayor de lo común o picado, etc., entonces la receta se lo indicará

BAMBU
Refrescado.
Se sirve en copa de 90 gramos.

40 grs. de Jeréz.
40 grs. de Vermouth seco.
1 golpe de Bitter Orange.

BLOODY MARY
(Se utiliza el mezclador).
Se sirve en vaso de Old Fashioned.
Revuélvase bien.

1 medida de Vodka.
1 pizca de pimienta.
2 golpes de salsa Inglesa.
El jugo de medio limón.
Se termina de llenar con jugo de tomate frío.

BOBBY BURNS
Refrescado.
Se sirve en copa campana.

3 golp. de licor Benedictine.
40 grs. de whisky Escocés.
40 grs. de Vermouth Torino.
El zumo de una corteza de limón.

BOSTON
Refrescado.
Se sirve en copa campana.

1 golpe de Kirsch.
40 grs. de Vermouth Torino.
40 grs. de Jerez.

BRANDY COCTEL
Batido.
Servir en copa flauta.

1 golpe de Bitter Angostura.
1 golpe de Curaçao.
50 grs. de Cognac.

BRANDY ROSSE
Batido.
Servir en copa flauta.

2 golpes de Kirsch.
1 cucharadita de Jarabe de Granadina.
60 grs. de Vermotuh Seco.
20 „ de Cognac.

BRASIL
Batido.
Servir en copa flauta.

20 grs. de jugo de ananá.
10 „ de crema de Cacao.
60 „ de caña seca.

BRION

Refrescado.
Se sirve en copa campana.
Creado por Roger Crittin. 2º Premio. concurso I.B.A. (1963, Saint Vicent).

2/5 Vermouth Dry.
2/5 Kirsch.
1/5 Curaçao Orange.
1 cereza.

BRISTOL

Batido.
Servir en copa flauta.

4 golpes de Bitter Rojo.
30 grs. de Dry Gin.
20 „ de Vermouth Francés.
30 „ de Vermouth Torino.
El zumo de una corteza de limón.

BRONX

Batido.
Servir en copa flauta

40 grs. de Dry Gin
20 „ de Vermouth Torino.
20 „ de Vermouth Francés.
¼ parte de naranja machacada con cáscara, dentro de la cóctelera que permanecerá juntamente con el líquido mientras se bate.

CAVALIER

(Creación de A. Marsaudon 2do. Premio 1965; Hotel Príncipe de Gales, París).
En vaso mezclador:

1 Golpe Bitter Compari.
2 Golpes de Cointreau.
1/3 Vermouth Seco.
2/3 Vodka.

C. C. C.

En el tumbler:

Hielo.
2 oz. Canadian Club.
Completar con Cola.

CONCORDE
En vaso mezclador:

1/3 Licor Frambuesa.
1/3 Vermouth Seco.
1/3 Gin.

CLARITO
Refrecado.
Servir en copa campanita.

50 grs. de Dry Gin.
10 „ de Vermouth Seco.
1 corteza de piel de limón.

CLOVER CLUB
Batido.
Servir en copa flauta con una ramita de menta sobre la espuma.

½ cucharadita de Granadina.
½ clara de huevo.
10 grs. de jugo de limón.
35 „ de Vermouth Seco.
35 „ de Dry Gin.

COGOTE
Horse Neck.

25 grs. de Cognac.
Completar con una Gin Ale Seco.
Cortar una cáscara entera de limón en espiral, introducirla en un vaso para trazos largos, con un pedazo grueso de hielo y verter el contenido de la fórmula.

COLA DE MONO
Batido.
Servir en copa flauta.

1 golpe de Crema de Cacao.
1 cucharadita de azúcar impalpable.
20 grs. café bien frío.
1 yema.
10 grs. de Kirsch.
15 „ de Pisco.
80 „ de leche fresca.

COPA DE ORO
Refrescado.
(Creación de Giuseppe Nery 1er. Premio concurso I.B.A. 1955 (Holanda).

½ Gordon's Dry Gin.
⅛ Cherry Brandy.
⅛ Triple Sec.
⅛ Marrasquino.
⅛ Vermouth Blanco.

COQUELICOT
Refrescado.
Servir en copa campana.

2 golpes de Jarabe de Granadina.
2 golpes de Jarabe de limón.
70 grs. de Dry Gin.

CORAZON DE INDIO
Refrescado.
Servir en copa campana.

1 golpe de Crema de Cacao.
2 golpes de Rhum de Jamaica.
35 grs. de Cognac.
35 „ de Whisky.

CUBA LIBRE
Servir en vaso de whisky con abundante hielo.

50 grs. de Rhum Blanco o Jamaica.
1 rodaja de limón con cáscara.
Completar con una botellita de Cola.

CUBANO
Refrescado.
Servir en copa campana, con 1 kinoto y fruta de estación.

1 cucharadita de Jarabe de Ananá.
2 golpes de Marrasquino.
2 golpes de Licor Amarillo.
2 golpes de Kirsch.
1 golpe de Kumel.
40 grs. de Vermouth Torino.
40 „ de Dry Gin.

CUBANO (demi sec.)
Refrescado.
Servir en copa campana, con 1 kinoto y fruta de estación.

½ cucharadita de Jarabe de Ananá.
2 golpes de Marrasquino.
2 golpes de Licor Amarillo.
2 golpes de Kirsch.
1 golpe de Kumel.
20 grs. de Vermouth Torino.
20 „ de Vermouth Seco.
40 „ de Dry Gin.

CUBANO (seco)
Refrescado.
Servir en copa campana.

2 golpes de marrasquino.
2 golpes de licor amarillo.
2 golpes de Kirsch.
1 golpe de Kumel.
45 grs. de Vermouth Seco.
45 „ de Dry Gin.

CHAMPAGNE
Servir en copa flauta de 120 gramos.

10 grs. de Cognac.
10 „ de Jerez.
Completar con Champagne seco bien helado.

CHING-CHING (Batido)

Póngase en un voso grande 80 gramos de esencia de Peppermint, tres gotas de esencia de clavo, una rodaja de naranja, una cucharadita de azúcar y dos cucharas de hielo rallado o picado; agréguese un octavo de litro de Rhum.

Se agita bien y se sirve con pajillas.

CHINESSE COCTAIL
(Coctail chino).
Batido.
Servir en vaso de 80 gramos.

1 golpe amargante de angostura.
3 golpes de Marrasquino.
3 golpes de Curaçao.
50 grs. de Granadina.
50 „ de Rhum.

## BREVE ANECDOTA

Cierta vez en una reunión de amigos, un viajero que anduvo por la China, nos contaba que en un banquete sirvieron lo siguiente:

**"Sopa de nido de golondrinas"**
**"Aletas de tiburón con huevos de cangrejos"**
**"Anguilas con brote de bambú y canela"**
**"Cerdo con raíces de loto y queso rojo"**
**"Pescado a vapor y pollo con almendras"**
**"Huevos chinos y aguardiente de arroz"**
**"Mariscos"**

**Tortuga de mar, carnero con yemas de bambú, pescado salado, langosta hervida, perro en picadillo, estofado de gato negro, ratas fritas, Cangrejos vivos, migajas de cerdos y pepitas de melón.**

Arroz blanco y espeso que sustituye al pan con la salsa negra que lo empapa y pequeñas botellas de vino de arroz...

(¡Mario, por favor! ¿me alcanzás la sal de fruta?).

PROVERBIO CHINO

Piensa bien antes de hablar. Dicha una palabra escapa y entonces no hay quien la alcance.

DAIQUIRI
Batido.
Servir en copa flauta.

El jugo de medio limón.
1 cucharadita de azúcar impalpable.
60 grs. de Rhum Blanco.

DAMA BLANCA
Batido.
Servir en copa flauta.

El jugo de medio limón.
½ cucharadita de azúcar impalpable.
20 grs. de Cointreau.
50 „ de Dry Gin.

DEMARIA
Batido.
Servir en copa flauta.

50 grs. de Vermouth Torino.
30 „ de Aperital.

DESTORNILLADOR
Screwdriver.
Preparado en un vaso para Old Fashioned con un trozo de hielo.

100 grs. de jugo de naranja Pindapoy.
50 „ de Vodka.

ESMERALDA
En vaso mezclador:

1/2 Gin.
1/2 Prunele.

FERROCARRIL
Batido.
Servir en copa flauta.

1 cucharada de jarabe de Granadina.
10 grs. de Cognac.
70 „ de Aperital.

GIBSON
Refrescado.
Servir en copa campanita.

10 grs. de Vermouth seco.
50 grs. Dry Gin.

GIMLET
Servir en vaso de Old Fashioned; 1 chorro de soda.

25 grs. de jugo de Lima.
50 „ de Dry Gin.

GIN AND IT

Preparar directamente en copa campanita.

½ de Dry Gin.
½ de Vermouth Dulce.

GIL BLAS

Batido.
Servir en copa flauta alta.

2 cucharaditas de azúcar
1 huevo entero.
80 grs. de Vermouth Torino.
Espolvorear con Canela.

GIN BLIND

Refrescado.
Servir en copa campana.

2 golpes de Bitter Orange.
10 grs. de Curaçao.
10 „ de Cognac.
50 „ de Dry Gin.

GIN TONIC

Preparado y servido en un vaso de trago largo.

50 grs. de Dry Gin.
Completar con una botellita de Agua Tónica.
Hielo y rodaja de limón con cárcara.

GIN FIZZ

Batido.
Servir en copa flauta alta.

50 grs. de Dry Gin.
2 cucharaditas de azúcar impalpable.
El jugo de medio limón.
Terminar con soda.

GLASSHOPPER

Batido.
Servir en copa.

1/3 crema de Menta.
1/3 crema de chocol. blanco.
1/3 crema de leche.

HABANERA

En el Shaker:

2/5 Rhum Blanco.
2/5 Curacao.
1/5 jugo de limón.

HART
Batido.
Servir en copa flauta.

30 grs. de Dry Gin.
30 „ de Dubonnet.
30 „ de Vermouth Torino.

ILONA
Refrescado.
Alain Ostertag (Suiza) Sub-Campeón Mundial 1965).

2/4 Gin Gordon's.
1/4 Vermouth Dry Martini.
1/4 Peach Brandy Bols.
1 Golpe de Orange Bitter.
Cherries Motta.

IMPERIAL
(Creación de Germain Chino; Martín Alma Hotel; Cannes).
En vaso mezclador:

1 Cucharadita de azúcar.
2 Golpes Granadina.
1/2 Rhum Blanco.
1/2 Agua tónica.
Trozo de limón.

JEREZ COCKTAIL
Refrescado.
Servir en copa campana.

1 golpe de Bitter Angostura.
1 golpe de Curaçao.
80 grs. de Jerez.

JOCKEY CLUB
Servir en copa flauta.

15 grs. de Cognac.
15 „ de Vermouth Seco.
Completar con Champagne seco bien helado.

KENTUCKY
Refrescado.
Servir en copa campana.

1 golpe de Apricot Brandy.
30 grs. de whisky Americano.
50 grs. de Oporto.

KING GEORGE
Refrescado.
Servir en copa campana.

10 grs. de Licor Drambuie.
30 „ de whisky Escocés.
40 „ de Jerez.

KINGSTON
Refrescado.
Servir en copa campana.

10 grs. de Rhum de Jamaica.
10 „ de Crema de Cacao.
30 „ de whisky.
30 „ de Oporto.

KING PETER
En el Shaker con hielo:
(Es un longdrink de origen danés perfeccionado por Angelo Zola, barman Hotel Príncipe de Saboya, Milán).

40 grs. Vodka.
30 „ Cherry.
10 „ jugo de limón.
Completar con agua tónica.
Decorar con limón.

KIRSCH COCKTAIL
Refrescado.
Servir en copa campana.

1 cucharadita de Jarabe de Granadina.
40 grs.de Kirsch.
40 „ de Vermouth Seco.

LALOU
(Creación Mauricio Loubert; de Royal Lieu, París).
En vaso mezclador:

1/3 Coñac.
1/3 Cointreau.
1/3 Rhum Blanco.
Decorar con 1/2 rodaja de naranja y 1/2 de manzana.

LE QUATQUARTS
(Creación de Angelo Biolatto; Le Forum; 3er. Premio, París 1965).
En el Tumbler:
Hielo en trozos:

1/4 Rhum Blanco.
1/4 jugo de naranjas.
1/4 jugo ananás.
1/4 Pamplemusa
1 cucharadita Granadina.

LLOYD GEORGE
Servir en copa flauta.

25 grs. de Jerez.
Completar con Champagne Seco bien helado.

MANDARIN
(Creación de G. Chino; Martín Alma Bar).
En el Shaker:

1/4 Licor Mandarina.
3/4 Vodka.
1 Golpe Bitter Angostura.
Decorar con limón.

MANHATTAN
Refrescado.
Servir en copa campana.

1 golpe de Bitter Angostura.
35 grs. de whisky Americano.
35 grs. de Vermouth Torino.
1 cereza.

MANHATTAN (Seco)
Refrescado.
Servir en copa campana.

1 golpe de Bitter Angostura.
35 grs. de Whisky Americano.
35 grs. de Vermouth Seco.

MARTINI
Refrescado.
Servir en copa campana.

25 grs. de Vermouth Torino.
45 „ de Dry Gin.

MARTINI (Dry)
Refrescado.
Servir en copa campana.

50 grs. de Dry Gin.
10 grs. de Vermouth.
Zumo de piel de limón.

MEDIA CAÑA
Servir en copa flauta.

30 grs. de Jerez.
Completar con Champagne seco bien helado.

MERRY MAIDEN
(Niña Alegre)
Batido.
Servir en copa flauta.

1 golpe de jugo de limón.
5 grs. de Kumel.
30 „ de Vermouth Seco.
40 „ de Dry Gin.

MIEL COCKTAIL
Mezclado.
En vaso trago largo, sobre hielo en trozos.

2 cucharaditas de miel.
50 grs. de Cognac.
El jugo de medio limón.
Se completa con Agua Tónica

MY FAIR LADY
(Creación de R. Schweinbock; América Hotel, Scribe).

4/6 Vodka.
1/6 Campari.
1/6 Cinzano.
1 golpe Bitter Orange.
Completar con Champagne.
1 trozo de naranja.

NAUTICO
Refrescado.
Servir en copa campana.

10 grs de Rhum.
30 „ de Whisky.
40 „ de Jerez.

NEGRONI
Refrescado.
Servir en vaso para O. Fashioned con hielo.

30 grs. de Vermouth Torino.
30 „ de Bitter Rojo.
30 „ de Dry Gin.
Agregar una rodaja de piel de limón.

OLD NICK
Batido.
Servir en copa flauta.

2 golpes de Bitter Orange.
10 grs. de jugo de naranja.
10 „ de jugo de limón.
20 „ de Licor Drambuie.
40 „ de Whisky.

O L E

(Creación de A. Delaunay; Las Colonias, La Rochelle).

1/3 Vodka.
1/3 Gordon's.
1/3 Cointreau.

En vaso mezclador:

ORLY

(Creación de M. Marle; Hilton Hotel, Orly).

Gotas Benedictine.
1/4 Jerez Seco.
3/4 Vodka.

En vaso mezclador:

Servir con aceitunas verdes.

PATHETIC

Reinhold Kleinhubbert (Alemania). 3er. Puesto.

1 Golpe Orange Bitter.
2/5 Vermotuh Cinz. Dry.
2/5 Curacao Orange Bols.
1/5 Campari.

PEPITO

(Creación de André Feleng; Carnival's Bar París).

6 cl. Rhum.
2 cl. jugo limón.
2 cl. crema de Cacao.

PICADILLY

Creación de Charles Tuck.

2/3 Gin.
1/3 Vermouth Martini seco.
1 Golpe de Granadina.
1 Golpe de Pernod.

PINK LADY

Batido.

Servir en copa flauta.

10 grs. de jugo de limón.
20 „ de jarabe de Granadina.
50 „ de Dry Gin.
Un chorro de soda.

PINK GIN

Batido.

Servido en vaso para Old Fashioned, sobre hielo en trozos.

2 golpes de Bitter Angostura.
50 grs. de Dry Gin.
Completar con agua o soda.

| | |
|---|---|
| PICK ME UP | 2 cucharadas de azúcar impalpable. |
| Batido. | 1 yema de huevo. |
| Servir en copa flauta. | 10 grs. de Crema de Cacao. |
| | 10 „ de Rhum. |
| | 10 „ de Cognac. |

La realización de este "cóctel" se prepara mediante la utilización de un batidor de alambre a gusto del operador, a efecto de batir previamente la yema de huevo con el azúcar hasta formar una crema espesa (montar), luego se agrega la crema de Cacao, y sin dejar de batir procurar ir añadiendo los licores ya mencionados. Si se desea servir frío, se adiciona (sin dejar de batir) un poco de hielo picado. Tenga presente que esta preparación adquiere la consistencia de una crema compacta, por consiguiente, de ser necesario para lograrlo, debe añadirse más azúcar.

| | |
|---|---|
| PITCHOUNET | |
| (Creación de Alberto Monti; 1er, Premio, París 1965; Gran Hotel de Noailles, Marsella). | 1/3 Curacao Bleu. |
| | 2/3 Rhum Blanco. |
| | Agregar agua tónica. |
| | Decorar con 1/2 rodaja de naranja y 1/2 de limón. |
| En el Tumbler con hielo: | |

| | |
|---|---|
| PRESIDENTE | 1/3 Rhum Blanco. |
| En el Shaker: | 1/3 Grand Marnier. |
| | 1/3 Vermouth Seco. |
| | 1 golpe Granadina. |

| | |
|---|---|
| PRIMAVERA | |
| Batido. | 30 grs. de jugo de naranja. |
| Sin alcohol. | 25 „ de jugo de frutilla. |
| Servir en copa flauta. | 25 „ de jugo de durazno. |

RED LION
Batido.
Servido en copa flauta.

15 grs. de jugo de limón.
15 „ de jugo de naranja.
30 „ de Grand Marnier.
30 „ de Dry Gin.
Con corona de azúcar.

RIVE GAUCHE
(Creación de L. Alleiardi; Club La Rive, París).
En el Shaker:
Verter en vaso de Old Fashioned.

1 Medida de Rhum.
5 Golpes jugo de Gengibre.
1/4 Medida de Cherry.
1/4 Medida licor de damascos.
Decorar con: 1/2 rodaja de naranja, 1/2 de ananá, 2 cerezas; terminar suavemente con Rhum Blanco.

ROSA VARSOVIA
(Creación de A. Biolatto; Le Forún, París, 1er. Premio 1965).
En vaso mezclador:

3/6 Vodka.
2/6 Cherry Licor
1/6 Licor Cointreau.
1 Golpe Angostura.
1 Cereza.

ROB-ROY
Refrescado.
Servir en copa campana.

½ Vermouth Dulce.
½ medida Whisky.
1 golpe de Angostura
1 cereza.

ROSSE
Refrescado.
Servir en copa campana.

2/3 Vermouth Seco.
1/3 Kirsch.
1 golpe de Jarabe de Granadina.
1 cereza roja.

RUHM-BA

(Creación de Emile Mathieu; Automóvil Club, Francia).

En el Tumbler Mediano:

1/3 Curacao.
2/3 Rhum.
Completar con agua tónica.
Decorar con 1/2 rodaja de limón.

SANGRIA CHILENA

Batido.
Servido en un vaso para tragos largos sobre hielo en trozos.

10 grs. de jarabe de Granadina.
20 „ de jugo de limón.
50 „ de Jerez.
Batir y completar con soda.

SAN NARTIN

Refrescado.
Servir en copa campana.

35 grs. de Dry Gin.
35 „ de Vermouth Torino.

SAN MARTIN

(Seco).
Refrescado.
Servir en copa campana.

35 grs. de Vermouth Seco.
35 „ de Dry Gin.
El zumo de una corteza de limón.

SARATOGA

Se sirve en copa flauta.

15 grs. de Cognac.
Se completa con Champagne seco bien helado.

SIDE CAR

Batido.
Servir en copa flauta.

15 grs. de jugo de limón.
15 „ de Cointreau.
30 „ de Cognac.

SEPTIMO REGIMIENTO

Servir en el mismo vaso.

30 grs. de Cognac.
40 „ de Jerez.
60 „ de Whisky.
25 „ de Rhum.
4 cucharadas de hielo picado y fruta de estación a gusto (picado en trocitos).

Se coloca en un vaso de 300 gramos el cognac, el jerez, el whisky y el hielo picado, revolver hasta enfriar, luego se agrega la fruta de estación.

Echar en la superficie el rhum y servir en el mismo vaso.

SILVER KING

Batido.
Servir en copa flauta.

1 cucharadita de azúcar impalpable.
10 grs. de jugo de limón.
1 clara de huevo.
2 golpes de Bitter Orange.
60 grs. de Dry Gin.

STINGER

Batido.
Servir en copa flauta.

20 grs. de Menta Blanca.
40 „ de Cognac.

SCHATZI

nador del Trofeo, 1965, C. C. California.
Trophy Winner, ga

1 oz. Canadian Whisky.
1/2 oz. Grand Marnier.
1/2 oz. Galliano.
1/2 oz. Fresh Orange Juice.

TAC

(Creación de Charles Pasdermadjian, 3er. Premio 1965; Hilton Hotel, Orly).

En vaso mezclador:

1 golpe Angostura.
3/6 Vodka.
2/6 Dubonnet.
1/6 Cointreau.
1/2 rodaja naranja.

TOM-COLLINS

Preparado y servido en un vaso para tragos largos sobre trozos de hielo.

El jugo de medio limón.
1 cucharadita de azúcar.
50 grs. de Dry Gin.
1 rodaja de limón.
1 cereza roja.
1 golpe de soda.

TROIKA-2

(Creación de Sean Chavenon; Hotel Malherbe, Cahen).

En vaso Old Foshioned con hielo.

1/5 Curacao.
1/5 Martin Blanco.
3/5 Vodka.

UNION JACK

Batido.

Servir en copa flauta.

1 cucharadita de Jarabe de Granadina.
35 grs. de Marrasquino.
35 „ de Chartreuse verde.

VAINA CHILENA

Batido.

Servir en copa o vaso O. F.

2 cucharaditas de azúcar impalpable.
2 yema de huevo.
20 grs. de Cognac.
50 „ de Jerez.
Florear con canela en polvo.

WHITE ROSE

Batido.

Servir en copa flauta.

10 grs. de jugo de naranja.
10 „ de jugo de limón.
10 „ de Cherry Brandy.
10 „ de Dry Gin.
1 clara de huevo.
1 cucharadita de Jarabe de Granadina.

Claridge Hotel

## COBBLERS

Trago muy refrescante, su característica principal es la decoración que se hace con fruta. Se suele presentar en vasos para tragos largos.

BALTIMORE COBBLER

Preparar y servir en copa o vaso para tragos largos sobre trozos de hielo.

10 grs. de Kirsch.
25 „ de Whisky.
35 „ de Vermouth.
Agregar trocitos de fruta de estación y cubrir con una rodaja de limón.

BRANDY COBBLER

Preparar y servir en vaso para tragos largos sobre trozos de hielo.

10 grs. de Apricot Brandy.
10 „ de Curaçao.
50 „ de Cognac.
Agregar trocitos de fruta de estación y cubrir la superficie con una rodaja de naranja.

COBBLER DE CHAMPAGNA

En un vaso de 120 grs. poner los siguientes ingredientes:

1 cucharada de azúcar.
1 rodaja de naranja.
½ limón, cáscara, sin blanco.
Llenar hasta la mitad con hielo picado.

Servir con dos pajillas. (Creación de Mario Kardahi).

Completar con Champagne.
Adornar con trocitos de frutas, servir con dos pajillas.

CHERRY COBBLER

Preparar y servir en vaso para trago largo sobre trozos de hielo.

Se toma con pajillas.

2 golpes de Cherry Brandy.
20 grs. de Cognac.
60 „ de Jerez.
Agregar trocitos de fruta de estación y cubrir la superficie con una rodaja de naranja a la que se le rociará una cucharadita de Rhum.

NUEVA YORK COBBLER

Preparar y servir en vaso para tragos largos sobre trozos de hielo.

2 golpes de Jarabe de Granadina.
2 golpes de Curaçao.
30 grs. de Whisky.
30 „ de Jerez.
Agregar trocitos de fruta de estación y cubrir la superficie con una rodaja naranja.

COBBLER DE SIDRA

En coctelera:
Servir en vaso.
(Creación de Mario Kardahi).

2 huevos batidos.
1 cucharada de azúcar.
hielo.
1 zumo de limón.
Completar con sidra "La Victoria".
Batir, añadir luego nuez moscada y servir en vaso.

7º REGIMIENTO COBBLER

Preparar y servir en vaso para trago largo sobre trozos de hielo con fruta de estación.

20 grs. de Cognac.
30 „ de Jerez.
30 „ de Whisky.
Rociar la superficie con una cucharadita de Rhum.

## COLLINS

Otra variedad de los llamados "Long Drink" (tragos largos) de gran consumo en los Estados Unidos y demás países de Europa. Esta composición, se prepara y sirve en vasos de whisky, cuyo contenido supera los 300 gramos.

### BUENOS AIRES-COLLINS

1 cucharadita de azúcar común.
½ jugo de limón.
1 medida de "Doble V".
Agregar una rodaja de limón. Servir soda a voluntad. Preparado y servido en vaso de whisky con pedacitos de hielo.

### COLLINS CALVADOS

Poner en el vaso mezclador los siguientes ingredientes:
1 cucharada de azúcar.
50 grs. de zumo de limón.
50 grs. de Calvados "La Victoria".
Hielo y una bot. de gaseosa Cunninghton.
Revolver al servir. (Una creación de Mario Kardahi).

POMELO-COLLINS

1 cucharadita de azúcar común blanca.
30 grs. de jugo de pomelo.
50 grs. de Dry Gin.
Agregar una rodaja de limón y una de naranja, servir soda a voluntad. Preparado y servido en vaso de whisky con pedacitos de hielo.

RHUM-COLLINS

½ jugo de limón.
1 cucharita de azúcar común blanca.
1 medida de Rhum Blanco.
Agregar una rodaja de limón. Servir soda a voluntad. Preparado y servido en un vaso de whisky, con pedacitos de hielo.

TOM-COLLINS

½ jugo de limón.
1 cucharadita de azúcar común blanca.
1 medida de Gin.
Agregar una rodaja de limón, servir soda a voluntad. Preparado y servido en un vaso de whisky, con pedacitos de hielo.

WINDSOR COLLINS

½ jugo de naranja.
1 cucharadita de azúcar blanca.
2 copitas de Cognac.
Agregar una rodaja de naranja, servir soda a voluntad. Preparado y servido en un vaso de whisky, con pedacitos de hielo.

## COOLER

Bebida "refrescante" de origen norteamericano, se destaca por el hecho de que todas ellas se terminan de llenar con Ginger-Ale.

APRICOT-COOLER

Preparar y servir en un vaso de whisky con un trozo de hielo.

½ jugo de limón.
½ cucharada de Jarabe de Granadina.
1 copita de Apricot Brandy.
Terminar de llenar con Ginger-Ale.

BLOODY-BEER COOLER

Poner en el vaso Old Fashioned los siguientes ingredientes:
(Creación de Mario Kardahi).

1/4 limón zumo.
Completar con cerveza Quilmes.
50 grs. jugo tomate.
50 grs. ron negro.
Terminar con Ginger Ale.

LONDON COOLER

50 grs. jarabe granadina.
50 „ „vermouth seco.
Terminar con Ginger-Ale.
Trozos de hielo.

LUMBARTOR COOLER

Colóquese en hielo piel de naranja cortada en tiras.
Hielo picado fino.
El zumo de una naranja.
50 grs. whisky.
Completar con Ginger-Ale.

MANCHESTER

El zumo de medio limón.
50 grs. ginebra.
Terminar con Ginger Ale.
Trozos de hielo.

## CRUSTAS

Trago cuyo origen es americano. Su preparación difiere del Cobbler únicamente en su presentación. Su característica es la coronación con azúcar en el borde del vaso.

BRANDY CRUSTA

Batido.

Servir en copa o vaso para trago largo, al cual se le formará corona, humedeciendo el borde con limón y pasándola por azúcar común cristalizada, se agrega un pedazo de hielo y se introduce la cáscara de medio limón cortada en espiral. Este procedimiento de preparación, es igual para todos los 'Crustas''.

3 golpes de Marrasquino.
1 golpe de Bitter Angostura.
1 cucharadita de jugo de limón.
10 grs.de Curaçao.
60 „ de Cognac.

GIN CRUSTA

Batido.

Igual procedimiento al anterior.

2 golpes de Marrasquino.
2 golpes de Curaçao.
1 cucharadita de jugo de limón.
1 cucharadita de azúcar.
60 grs. de Dry Gin.

RHUM CRUSTA

Batido.

Igual procedimiento a los anteriores.

2 golpes de Marrasquino.
1 cucharadita de jugo de limón.
1 cucharadita de azúcar.
10 grs. de Curacao.
60 „ de Rhum Blanco.

SARATOGA CRUSTA

Batido.

Igual procedimiento a los anteriores.

3 golpes de Kirsch.
1 golpe de Bitter Angostura.
1 cucharadita de jugo de limón.
1 cucharadita de azúcar.
60 grs. de Cognac.

Bátase y pásese a la copa sobre la superficie una cucharadita de vino tinto, evitando que se mezcle.

◆

## CUPS

La palabra "cup" en inglés indica una vasija grande de cristal o metal, en la que pueden prepararse bebidas a base de licores y vinos con abundante hielo y diversidad de frutas de estación.

En su preparación entran los vinos blancos champagne, sidra, espumantes, etc. Se acompaña con una cucharita larga para revolverlo.

Su uso se ha generalizado mucho en las comidas. En consecuencia es indicado en verano como refrescante, ya que estos se ofrecen y se toman a cualquier hora.

ANANA CUP (para 4 personas)

En una jarra, se prepara la siguiente fórmula:

2 cucharadas de azúcar común blanca.
20 gramos de marrasquino.
20 grs. de Curaçao.
20 grs. de Licor Amarillo.
20 grs. de Cognac.
2 rodajas de limón.
Fruta de estación cortada en pequeños trozos.
2 rodajas de naranjas con cáscara.
1 botella de vino Sauternes.

Dejar descansar en la jarra por algún tiempo. Antes de proceder a servir poner al hielo y agregar soda a voluntad.

## ARGENTINO CUP

En una jarra se prepara la siguiente fórmula:

2 cucharas colmadas de azúcar.
2 cucharaditas de Marrasquino.
2 cucharaditas de Curaçao Rojo.
2 cucharaditas de Kirsch.
2 cucharaditas de Cognac.

Cortar en igual proceso que el anterior: 200 gramos de fruta de estación, añadir una rodaja de limón una de naranja y unas hojitas de hierbabuena, vertiendo media botella de Agua Mineral". Por espacio de media hora (aproximadamente) y en lugar fresco se deja en reposo. En el momento de servir se añade una botella de Champagne Seco bien helado.

## CLARETE CUP

En una jarra se prepara la siguiente fórmula:

2 cucharaditas de azúcar.
20 grs. de Cognac.
20 grs. de Kirsch.
20 grs. de Marrasquino.

Cortar en igual proceso que las anteriores algunas variedades de fruta de estación, dos rodajas de limón, verter una botella de vino clarete, dejar reposar por algún tiempo. Antes de proceder a servirlo se agrega hielo completando con soda a voluntad.

CHAMPAGNA CUP

(Para 20 personas)
(Creación de Mario Kardahi).

1/2 litro de Curaçao.
1/2 litro de Cognac.
1/2 litro de Vino Blanco.
1/4 de Chartreuse verde.
El jugo de una lata de ananás.
3 naranjas en rodajas.
1 limón en rodajas.
2 botellitas de Cuningtou
Una vez mezclado todo pasar a otra ponchera mayor y se agrega:
Ananás cortado en dados.
1/4 kilo de frutillas.
1/4 kilo de uvas.
2 botellas de Champagne.
Agregar luego a la ponchera azúcar a gusto y dejar en reposo al frío. Antes de servir, revolver.

CUP DE FRUTILLA (Strawberry)

En una jarra adecuada, se prepara la siguiente fórmula:

800 grs de frutillas seleccionadas cubiertas con abundante azúcar, luego se vierten 40 gramos de Cognac y una botella de vino Sauternes, dejar en la heladera durante seis horas aproximadamente. Antes de proceder a servirlo, se agregan algunos trozos de hielo y completar con una botella de Champagne Seco bien helado.

## JEREZ CUP

En una jarra adecuada, se prepara la siguiente fórmula:

2 cucharadas de azúcar común blanca.
2 rodajas de limón y dos de naranja con cáscara, una cáscara de pepino y variedad de frutas de la esatción.
40 gramos de Brandy
20 grs. de Licor Amarillo
20 grs. de Marrasquino
20 grs. de Curaçao Rojo
3 hojitas de menta fresca. Dejar reposar por espacio de 15 a 20 minutos. Cuando se sirve se le agregan unos pedazos de hielo, se vierte una botella de Jerez y se complementa con soda de sifón a voluntad.

## SAUTERNES CUP

En una jarra adecuada, se prepara la siguiente fórmula:

2 cucharadas de azúcar común.
20 grs. de Marrasquino.
20 grs. de Curaçao.
20 grs. de Licor Amarillo.
20 grs. de Cognac.
Variedad de fruta de estación cortada en pequeños trozos cuadraditos, dos rodajas de limón y dos de naranja con cáscara, una corteza de pepino y una botella de vino Sauternes. Dejar en reposo por algún tiempo. Cuando se procede a servir se le agregan algunos trozos de hielo y soda de sifón a voluntad.

CUP DE SIDRA

Preparar en un vaso grande la siguiente fórmula:

4 trozos de hielo.
1 cucharada de azúcar impalpable.
2 golpes de Noyau.
3 golpes de Marrasquino, y el resto de sidra, se mezcla bien y se añade fruta de estación, una rodaja de limón y otra de naranja. Se sirve con pajilla.

## EGG-NOGG

He aquí una bebida esencialmente "nutritiva", siendo sus fines "reconstituyentes" ya que sus ingredientes principales lo comprenden la leche y huevos.

Su preparación es indistintamente, es decir, fríos o calientes, que consiste en la temperatura de la leche.

ARGENTINO EGG NOGG (batido)

2 cucharaditas de azúcar común blanca.
1 yema de huevo.
25 grs. de Cubana Sello Verde.
25 „ de Curaçao.
Completar con leche fría, agitar enérgicamente por breves momentos.
Servir en vaso de 250 gramos, espolvorear con canela en forma de lluvia.

BALTIMORE EGG NOGG (batido).

2 cucharaditas de azúcar impalpable.
1 yema de huevo.
10 grs. de Crema de Cacao.
20 „ de Rhum.
20 „ de Cognac.
Completar con leche fría, agitar enérgicamente por breves momentos.
Servir en vaso de 250 gramos, espolvorear con Nuez Moscada.

BRANDY EGG NOGG

2 cucharadita de azúcar común blanca.
1 yema de huevo.
10 grs. de Crema de Cacao.
40 „ de Cognac.
Emplear un batidor de alambre, completar con leche bien caliente.
Preparado y servido en un vaso de 250 gramos al que se espolvorea Nuez Moscada.

FLORIDA EGG NOGG (batido)

2 cucharaditas de azúcar común blanca.
1 yema de huevo.
10 grs. de Cherry Brandy.
20 „ de Crema de Menta.
20 „ de Rhum Blanco.
Completar con leche fría, agitar enérgicamente por breves momentos.
Servir en vaso de 250 gramos y espolvorear con Nuez Moscada.

WHISKY EGG NOGG (batido)

2 cucharaditas de azúcar común blanca.
1 yema de huevo.
10 grs. de Curaçao.
50 „ de whisky.
Terminar de llenar con leche.
Preparado y servido en un vaso de 250 gramos, espolvorear con Nuez Moscada.

## FLIPS

Por los ingredientes que entran en su composición es el "flips" una bebida "nutritiva"; debido a ser este, un alimento líquido, es conveniente su consumo en horas de la mañana o de la tarde como desayuno o merienda.

El elemento "base" en este caso, lo constituye la yema de huevo, razón por la cual debe batirse enérgicamente.

BOSTON FLIP

Batido.
Servir en copa O. F.

2 cucharaditas de azúcar impalpable.
1 yema de huevo.
50 grs. de Whisky.

BRANDY FLIP

Batido.
Servir en copa O. F.

2 cucharaditas de azúcar impalpable.
1 yema de huevo.
50 grs. de Cognac.

MARSALA FLIP

Servido en copa O. F.

2 cucharaditas de azúcar impalpable.
1 yema de huevo.
70 grs. de Vino Marsala.

OPORTO FLIP

Batido.
Servido en copa O. F.

2 cucharaditas de azúcar impalpable.
1 yema de huevo.
70 grs. de Oporto.

SARATOGA FLIP

Batido.
Servir en copa O. F.

2 cucharaditas de azúcar impalpable
1 yema de huevo.
20 grs. de Crema de Cacao.
20 „ de Cognac.
30 „ de Vermouth Seco.

WINTER FLIP

Batido.

2 cucharaditas de azúcar impalpable.
1 yema de huevo.
20 grs. de Oporto.
20 „ de Triple Sec.
20 „ de crema de Vainilla.

## FIZZERS

Como se recordará, en la pág. 33 habíamos hablado de reconocer al cóctel por sus cuatro funciones fisiológicas: aperitivo, nutritivo, digestivo y refrescante; pues bien, el "fizzer" es una bebida esencialmente refrescante, su principal característica lo constituye la efervescencia.

Pese a la intensa demanda que tiene esta bebida, son pocos los que saben realmente su verdadera preparación, debido a que con frecuencia se prescinde de agregarle soda, componente este, que lo caracteriza y distingue.

En consecuencia es importante saber, que todo "fizz" debe servirse efervescente y espumoso cuya terminación (según receta) se complementa con "soda", ya que de otra manera, sería indigno llamarle por su nombre.

Por lo general, las frutas y bebidas (como así también su nombre) que entran en estos cócteles, se les da el nombre en inglés. Para mayor facilidad y entendimiento, —especialmente para el bar familiar y el

aficionado—, de su preparación, hemos confeccionado una tabla en inglés y en castellano de las frutas y compomentes alcohólicos más comunes.

| INGLES | CASTELLANO |
|---|---|
| Tangerine | Mandarina |
| Apricot | Damascos |
| Pine-apple | Ananás |
| Orange | Naranja |
| Strawberry | Frutilla |
| Peach | Durazno |
| Pear | Pera |
| Grape | Uva |
| Lemon | Limón |
| Grape-Fruit | Pomelo |
| Apple | Manzana |
| Plum | Ciruela |
| Cherry | Cereza |
| Fig | Higo |
| Chestnut | Castaña |
| Wolnut | Nuez |
| Wine | Vino |
| Silver | Plateado |
| Golden | Dorado |
| Sherry | Jerez |
| Brandy | Cognac |

AMERICAN FIZZ
Batido.
Servir en copa flauta.

El jugo de medio limón.
1 cucharadita de Jarabe de Granadina.
25 grs. de Cognac.
25 „ de Dry Gin.
Se termina de llenar con soda.

ANANA FIZZ

Batido.
Servir en copa flauta.

2 cucharaditas de azúcar impalpable.
1 cucharadita de jugo de limón.
35 grs. de jugo de Ananá.
50 „ de Dry Gin.
Completar con soda.

ANANA FIZZ
de CHAMPAGNE

Servir en copa flauta.

1 cucharadita de azúcar impalpable.
1 cucharadita de jugo de limón.
35 grs. de jugo de Ananá.
Se agita y complementa con Champagne seco bien helado.

BRANDY FIZZ

Batido.
Servir en copa flauta.

El jugo de medio limón.
2 cucharaditas de azúcar impalpable.
50 grs. de Cognac.
Se termina de llenar con soda.

DAIQUIRI FIZZ

Batido.
Servir en copa flauta.

El jugo de medio limón.
2 cucharaditas de azúcar impalpable.
50 grs. de Rhum Blanco.
Se termina de llenar con soda.

DERBY FIZZ
Batido.
Servir en copa flauta alta.

El jugo de medio limón.
2 cucharaditas de azúcar impalpable.
1 huevo.
50 grs. de Whisky.
Se termina de llenar con soda.

GIN FIZZ
Batido.
Servir en copa flauta alta.

El jugo de medio limón.
2 cucharaditas de azúcar impalpable.
soda.
50 grs. de Dry Gin.
Se termina de llenar con

GOLDEN FIZZ
Batido.
Servir en copa flauta alta.

Jugo de ½ limón.
2 cucharaditas azúcar imp.
1 yema de huevo.
50 grs. Dry Gin.
Terminar con soda.

MANHATTAN FIZZ
Batido.
Servir en copa flauta alta.

El jugo de medio limón.
2 cucharaditas de azúcar impalpable.
35 grs. de Whisky.
35 „ de Vermouth seco.
Terminar de llenar con soda.

MERRY WIDOW FIZZ
Batido.
Servir en copa flauta alta.

15 grs. de jugo de limón.
15 „ de jugo de naranja.
50 „ de Dry Gin.
2 cucharaditas de azúcar impalpable.
Terminar de llenar con soda.

NEW ORLEANS FIZZ
Batido.
Servir en copa flauta.

El jugo de medio limón.
2 cucharaditas de azúcar impalpable.
1 clara de huevo.
30 grs. de crema de leche.
50 „ Dry Gin.
Se termina de llenar con soda.

ORANGE FIZZ
Batido.
Servir en copa flauta alta.

1 cucharadita de azúcar impalpable.
30 grs. de jugo de naranja.
50 „ de Dry Gin.
Se termina de llenar con soda.

PEACH FIZZ
Batido.
Servir en copa flauta

2 cucharaditas de azúcar impalpable.
1 cucharadita jugo limón.
35 grs. de jugo de Durazno.
50 „ de Dry Gin.

(1) Como se recordará, en la página 151 hemos dicho, que en su reemplazo, se puede usar el durazno, el cual tendrá que deshacerlo previamente, antes de introducirlo en la coctelera. En este coso sería 1 durazno.

PEACH FIZZ de CHAMPAGNE
Servir en copa flauta alta.

1 cucharadita de azúcar impalpable.
1 cucharadita de jugo de limón.
35 grs. de jugo de durazno.
Batir y terminar de llenar con Champagne bien helado.

POMELO FIZZ
Batido.
Servir en copa flauta

2 cucharaditas de azúcar impalpable.
40 grs. de jugo de pomelo.
50 „ de Dry Gin.

ROYAL FIZZ
Batido.
Servir en copa flauta. alta.

El jugo de medio limón.
2 cucharaditas de azúcar impalpable.
1 huevo.
50 grs. de Dry Gin.
Terminar de llenar con soda.

SILVER FIZZ
Batido.
Servir en copa flauta.

El jugo de medio limón.
1 clara de huevo.
2 cucharaditas de azúcar impalpable.
50 grs. de Dry Gin.

STRAWBERRY FIZZ
Batido.

2 cucharaditas de azúcar impalpable.
1 cucharadita de jugo de limón
25 grs. de jugo de frutillas.
50 „ de Dry Gin.

He aquí que muchos profesionales, a este "Fizz" lo suelen servir sin soda en una copa flauta cuando en realidad en todo momento lleva soda, y por ninguna causa (en este "fizz") se prescinde de ella.

STRAWBERRY FIZZ de CHAMPAGNE
Servir en copa flauta.

1 cucharadita de azúcar impalpable.
1 cucharadita de jugo de limón.
35 grs. de jugo de frutilla.
Batir y terminar con Champogne seco bien helado.

## GROGGS

Así como tenemos a los "cups" y otras bebidas que son especialmente indicadas como "refrescante" para el verano, por el contrario, los "grogs" son una bebida propia de países fríos y en consecuencia indicadísima para los días del invierno.

Esta bebida "estimulante" es de por sí un trago fuerte, teniendo entre sus componentes como "base", aguardiente de alta concentración alcohólica.

Debido a que este cóctel se presenta generalmente ardiendo, damos a continuación su correcta preparación:

En un vaso adecuado se vierte agua bien caliente y dos cucharaditas de azúcar hasta las dos terceras partes del vaso, flotando sobre la superficie del líquido se deposita una rodaja de limón con cáscara a la que previamente se le han incrustado cuatro clavos de olor, luego se vierten las bebidas indicadas, teniendo sumo cuidado de que éstas no se mezclen con el agua. Como epílogo, se toma una cucharita y se apoya en los bordes del vaso, en la misma se deposita un terrón de azúcar impregnado en la bebida "base" que puede ser whisky, cognac, etc., adicionándole, si es necesario, unas gotas de alcohol puro y se prende fuego. Esperar a que la llama cobre intensidad y entonces se procede a servirlo.

AMERICANO GROGG

Se prepara y sirve en un vaso de 200 gramos, empleando 25 gramos de whisky y 25 gramos de Cognac.

ANTILLANO GROGG

Se prepara y se sirve en un vaso de 200 grs. siguiendo el procedimiento anterior, empleando Rhum de Jamaica.

ARGENTINO GROGG

Se prepara en un vaso de 200 grs., igual al anterior, empleando 25 gramos de Cubana Brandy 25 gramos de Caña Quemada "..." y un golpe de Anis.

BRANDY GROGG

Se prepara y se sirve en un vaso de 200 grs. llenando hasta las dos terceras partes de agua hirviendo, se agregan dos cucharaditas de azúcar, se pone una rodaja de limón a la que previamente se le han incrustado cuatro clavos de olor y se vierten 50 gramos de Cognac, sobre el borde del vaso se coloca una cucharita y en la misma un terrón de azúcar impregnado de cognac y unas gotas de alcohol puro. Se sirve encendido.

HOLANDES GROGG

Se prepara y se sirve en un vaso de 200 grs empelando 200 grs. de Ginebra Holandesa.

RUSSIAN GROGG

Se prepara y se sirve en un vaso de 200 grs., empleando 50 grs. de Vodka "..." y un golpe de Bitter Angostura.

WHISKY GROGG

Se prepara y se sirve en un vaso de 200 grs. procédase igual que los anteriores, empleando 50 grs. de whisky.

## HIGH-BALL

Esta bebida, se prepara y se sirve en un vaso de whisky, al que se le agrega un gran trozo de hielo, siendo éste su principal característica.

### BRANDY-HIGHBALL

Preparar y servir en un vaso de whisky con un trozo de hielo.

50 grs. de Cognac.
Completar con una botellita de Ginger-Ale seco.

### RHUM-HIGHBALL

Preparar y servir en un vaso de whisky con un trozo de hielo.

50 grs. de Rhum Blanco.
Completar con una botellita de Ginger-Ale seco.

### WHISKY-HIGHBALL

Preparar y servir en un vaso de whisky con un trozo de hielo.

1 medida de Whisky.
Completar con una botellita de Ginger-Ale seco.

## JULEPS

En la página 46, hemos estudiado lo que significa "Long-Drinks", pues bien, el "Julep" es un Long-Drink americano, siendo una bebida sumamente refrescante. Tiene por base hojas de menta frescas o hierbabuena, por la que se distingue.

BRANDY JULEP

Preparar y servir en un vaso de whisky.

Unas hojas de menta, 1 cucharadita de azúcar, agregar un poco de agua y machacar la menta conjuntamente con el azúcar. Verter una medida de Cognac y completar con abundante hielo picado fino.
Remover hasta que el vaso quede empañado por el frío y adicionarle una ramita de menta sobre la superficie, espolvoreándola con azúcar impalpable, rociar con Rhum.

JULEP DE CHAMPAGNA

Poner en el vaso mezclador los siguientes ingredientes:

1 cucharadita de jarabe de goma.
2 golpes de licor de Menta.
Completar con Champagne helado, servir en vaso adornando con unos granos de uva y una rodaja de naranja sobre el borde.

Acompañar con dos pajillas. (Creación de Mario Kardahi).

## MINT JULEP

Igual preparación a la anterior, empleando en vez de Cognac, whisky; se toma en idénticas condiciones.

## PUNCHES

He aquí una variedad de bebida similar al "grog". En efecto lo que difiere a lo que respecta la preparación de los "punch", es que los mismos se sirven indistintamente, fríos o calientes. Entran, asimismo, variedades de ingredientes, como ser: leche, huevos, frutas, etc. Esta es una bebida muy indicada en las reuniones sociales y familiares, en cuanto a su preparación, es individual o en grandes recipientes para determinadas personas.

### ANANAS PUNCH (Frío)

Elegir un ananá maduro, mondarlo y cortarlo en rebanadas a la vez que se dividen en mitades, cubriéndolo con 400 gramos de azúcar impalpable, dejar en reposo durante 12 horas aproximadamente. Luego agregar cuatro botellas de vino de Mosela y dos de Champgne "...", todas ellas bien heladas, revolver con una cuchara apropiada y servir.

Esta fórmula es para reunión de 20 personas, luego si son 10, puede hacerla por mitades, y así sucesivamente. Se prepara en una ponchera o recipiente adecuado.

ARABIA PUNCH (Caliente)

2 cucharaditas de azúcar común.
½ jugo de limón.
20 gramos de crema de vainilla.
30 grs. de Rhum de Jamaica.
Completar con agua caliente, y espolvorear en forma de lluvia con canela. Servido y preparado en un vaso de 200 gramos.

ARRAK PUNCH (Caliente)

1 cucharadita de azúcar.
½ de jugo de limón.
10 gramos de Kumel.
50 gramos de vino de Madera.
Completar con agua caliente agregando una rodaja de naranja y rayar encima nuez moscada.

BISHOP PUNCH

2 cucharaditas de azúcar común blanca.
10 gramos de jugo de limón.
10 grs. de jugo de naranja.
1 copa de vino Borgoña.
Fruta de la estación cortada en cuadritos chicos, abundante hielo picado, añadiendo sobre la superficie media cucharita de Rhum. Preparado y servido en un vaso de whisky, acompañado con pajillas.

BRANDY PUNCH (Caliente)

Batir una yema de huevo en dos cucharaditas de azúcar común blanca, luego, 30 gramos de Cognac. Terminar de llenar con leche caliente. Espolvorear en forma de lluvia con canela. Preparado y servido en un vaso de 250 gramos.

CANADIAN LUNCH (frío)

1 cucharadita de azúcar común blanca.
1 yema de huevo.
2 golpes de Marrasquino "...".
1 medida de whisky.
Bátase en la coctelera agregándole una rodaja de naranja y espolvoreado con canela. Preparado y servido en un vaso de 200 gramos.

PONCHE DE CHAMPAGNA

Poner en el vaso mezclador los siguientes ingredientes:
1/4 parte de hielo picado.
1 copita de jarabe de granadina.
1 copita de zumo de naranja.
Completar con Champagna.

PARISIEN PUNCH (frío)

El jugo de 6 naranjas.
1 ananá, pelado, y cortado en rebanadas.
400 grs de azúcar impalpable.
50 grs. de Benedictine.
50 grs. de Licor Amarillo.
50 grs. de Grand Marnier.
300 grs. de Cognac.
300 grs. de Rhum.

Esta fórmula es para reunión de 20 personas luego si son 10, puede hacerse por mitades, y así sucesivamente. Se prepara en una ponchera o recipiente adecuado.

PICK ME PUNCH (Creación de Bob Bucher; Hotel de la Poste; Duclair).

3 Golpes jugo de lima.
1/3 Picón.
2/3 Rhum Blanco.
Decorar con rodaja de limón.
Hielo picado.

PONCHE PRIMAVERA (frío)

Hierbabuena (menta) y cedrón, unas hojitas de cada uno. 2 naranjas mondadas y cortadas con rebanadas, agregar 2 botellas de vino blanco y dos de vino tinto y 100 grs. de azúcar común blanca. Dejar en reposo por una hora aproximadamente, en la heladera. Agregar hielo al servirlo.

Preparar en una ponchera o recipiente adecuado.

WEDING PUNCH (frío)

100 grs. de azúcar común blanca.
250 grs. de fruta de estación cortada en cuadraditos chicos.
25 grs. de Kirsch.
25 grs. de Curaçao.
400 grs. de Cognac.
400 grs. de Oporto.

Preparado en una ponchera o recipiente apropiado. Dejar durante una hora aproximadamente en reposo, luego añadir hielo y soda de sifón (para 10 personas).

## POUSSE-CAFE

Bebida de origen francés muy apreciada en nuestro medio, debido a sus cualidades, que la distingue, sumamente original, ya que es una fantasía multicolor y que proporciona a quien la bebe variantes en el sabor y color, destacándose las sensaciones diferentes de cada uno de sus componentes al mantenerse separados entre sí, resaltando todas sus cualidades.

Se prepara en copas de degustación o de las llamadas cañita, cuyo contenido no exceda de los 70 gramos. Debe servirse con pajillas, teniendo exacto conocimiento de la densidad de las diferentes bebidas para verterlas en el orden correspondiente.

Por estas razones aconsejamos que tanto el ama de casa como el novicio, para su realización en reuniones o agasajados, deben tener primero cierta práctica, para no sufrir un lamentable fracaso.

### AMERICAN POUSSE CAFE

Siguiendo el orden que a continuación indicamos y en copa adecuada, viértase lo siguiente:

1/5 jarabe de Granadina.
1/5 Marrasquino.
1/5 Chartreuse Verde.
1/5 de Curacao Rojo.
1/5 de Cognac.

ANTARTIDA POUSSE CAFE

En el mismo orden que el anterior viérta se: Pippermint "..."; Chartreuse "Amarillo"; Kirsch en partes iguales. Batir media clara de huevo o crema de leche y verterla sobre la superficie procurando que quede una saliente sobre la copa.

CAPITOL POUSSE CAFE

En el mismo orden que las anteriores viértase: 1/3 de Curaçao Rojo; 1/3 de Chatreuse Amarillo; 1/3 de Cherry Brandy.

IRIS POUSSE CAFE

En el mismo orden que las anteriores viértase: por partes iguales Grosella, Marrasquino, Pippermint, Curaçao Rojo, Chartreuse Amarillo, Crema de Cognac.

PARIS POUSSE CAFE

En el mismo orden que las anteriores viértase: por partes iguales Jarabe de Frambuesa, Marrasquino Crema de Cacao, Chartreuse Amarillo, Cognac.

## SANGAREE

Bebida preparada y servida en el mismo vaso a la que se adiciona nuez moscada rallada.

Por ser poco conocida en nuestro medio, solo damos tres recetas como ejemplo y a título de curiosidad.

GIN SANGAREE

2 cucharaditas de azúcar impalpable.
1 cucharadita de crema de Cognac.
50 grs. de Dry Gin.
Terminar de llenar con agua fría, revuélvase y espolvoréese con Nuez Moscada.
Preparar y servir en vasos adecuados con unos pedacitos de hielo.

MANHATTAN SANGAREE

2 cucharaditas de azúcar impalpable.
1 golpe de Bitter Angostura.
1 golpe de Bitter Orange.
50 grs. de whisky.
Terminar de llenar con agua fría, revuélvase y espolvoréese con Nuez Moscada.
Preparado y servido en un vaso adecuado con pedacitos de hielo.

OPORTO SANGAREE

2 cucharaditas de azúcar impalpable.
1 cucharadita de Marrasquino.
1 cucharadita de Curaçao Rojo.
Terminar de llenar con agua fría, revuélvase y espolvoréese con Nuez Moscada.
Preparado y servido en un vaso adecuado con pedacitos de hielo.

## SLINGS

He aquí otra variedad de "Long-Drink", como tal se prepara en un vaso grande (preferentemente de whisky), se baten los ingredientes (según receta) con una cucharita y se termina con soda o agua. Se espolvorea (si se quiere con un poco de nuez moscada rallada, pues en realidad éste es el distintivo del "sling".

ABSINTHE-SLING
Caliente.
Preparar y servir en copa o vaso adecuado, acompañado de pajillas.

1 cucharadita de jugo de limón.
2 cucharaditas de azúcar.
40 grs. de Jerez.
Se termina de llenar el vaso con agua natural caliente, se remueve con una cucharilla y se espolvorea de nuez moscada rallada.

ABSINTHE-SLING
Frío.
Preparar en coctelera.
Servir con pajillas.

2 cucharaditas de azúcar en polvo.
50 grs. de Jerez.
1 cucharadita de Anís.
1 cucharadita de jugo de limón.
Se bate enérgicamente y por breve tiempo, luego se sirve en vaso adecuado, se termina de llenar con soda o agua, espolvorear con nuez moscada.

BRANDY SLING
Preparado y servido en un vaso de whisky con hielo.

½ jugo de limón natural.
1 cucharadita de azúcar.
50 grs. de Cognac.
Terminar de llenar con soda.

GIN-SLING
Preparado y servido en un vaso de whisky con hielo.

½ jugo de limón natural.
1 cucharadita de azúcar.
1 medida de Dry Gin.
Terminar de llenar con soda.

RHUM-SLING
Preparado y servido en un vaso de whisky con hielo.

½ jugo de limón natural.
1 cucharadita de azúcar impalpable.
50 grs. de Rhum Blanco.
Terminar de llenar con soda.

TONY SLING
Decorar con hierba buena y rodaja de piña con una guinda.
(Creación de Miguel Boldú, Campeón Español 1964).

Gotas de jugo de piña.
Gotas de Apricot Brandy
Gotas de Angostura.
1/6 de jugo de Mango.
5/6 de whisky Seagram's V. O.

◆

## SMASHES

Bebida similar a los "Cobblers" y a los "Juleps", deben prepararse con abundante hielo picado y fruta de estación, en vaso mediano de 250 gramos de capacidad.

### BRANDY-SMASH

En un poquito de agua, disuélvase una cucharadita de azúcar común blanca, una hoja de menta fresca, trocitos cuadraditos de frutas de estación, 50 gramos de Cognac. Revuélvase y sírvase en el mismo vaso de 250 gramos en el cual se prepara con abundante hielo picado, acompáñese con pajillas.

### GIN-SMASH

Fórmula semejante a la anterior, sustituyendo por Dry Gin, servir sin pajillas.

### WHISKY-SMASH

Seguir indicaciones anteriores, empleando whisky Americano. En todos los casos va acompañado con abundante hielo picado.

## SOURS

Se destaca por su peculiar sabor "agrio" debido a la presencia de jugo de limón. Tiene por compañero al mundialmente conocido "whisky Sour".

BRANDY-SOUR
Batido.
Servir en copa flauta.

½ jugo de limón.
2 cucharaditas de azúcar impalpable.
50 grs. de Cognac.

SOUR DE CHAMPAGNA
En vaso de 120 grs. los siguientes ingredientes:
Revolver antes de servir.

3 ó 4 cubitos o trozos de hielo.
1 cucharadita de azúcar.
1/2 zumo de limón.
Completar con Champagne seco

SOUR DE SIDRA
En vaso de 80 grs. poner los siguientes ingredientes:
Revolver antes de servir.
(Creación de Mario Kardahi).

1/2 zumo de limón.
3 ó 4 cubitos o trozos de hielo.
Completar con sidra la "Victoria".
Revolver antes de servir.

DAIQUIRI-SOUR
Batido.
Servir en copa flauta.

1 cucharadita de azúcar
½ jugo de limón.
impalpable.
50 grs. de Rhum Blanco.

GIN-SOUR
Batido.
Servir en copa flauta.

½ jugo de limón
2 cucharaditas de azúcar.
impalpable.
50 grs. de Dry Gin.

WHISKY SOUR
Batido.
Servir en copa flauta.

½ jugo de limón
2 cucharaditas de azúcar
impalpable.
50 grs. de Whisky.

WHISKY SOUR A
LA CHILENA
Batido.
Servir en copa flauta.

1 clara de huevo.
2 cucharaditas de azúcar
impalpable.
50 grs. de Whisky.

WHISKY SOUR
(con vino)
Servir en copa flauta.

½ jugo de limón
2 cucharaditas de Jarabe
de goma.
50 grs. de Whisky.
Sobre la superficie se deposita una cucharadita de vino tinto.

## TODDIES

Trago ideal para días fríos; su base principal es whisky, cognac, etc; adicionándose agua caliente, o fría y azúcar.

### ABSINTHE TODDY

Preparado y servido en un vaso de whisky, agregar hielo picado, una cucharadita de azúcar, 50 gramos de Pernod, 2 golpes de Bitter Angostura. Completar con agua.

### APPLE TODDY

Preparado y servido en un vaso de whisky, agregar hielo picado, una cucharadita de azúcar común, 30 gramos de apple Jack, 50 grs. de Calvados. Terminar de llenar con soda.

### ARGENTINO TODDY

Preparado y servido en un vaso de whisky, agregar unos pedacitos de hielo, una cucharadita de azúcar común blanca, 10 gramos de Anis, 50 gramos de Cubana Sello Verde. Terminar de llenar con agua fría.

## BRANDY TODDY

Preparado y servido en un vaso de whisky, agregar unos pedacitos de hielo, una cucharadita de azúcar común, una cucharadita de Curaçao y 50 gramos de Cognac. Terminar de llenar con agua fría.

## MANHATTAN TODDY

Preparado y servido en un vaso de whisky, agregar unos pedacitos de hielo, una cucharadita de azúcar, una cucharadita de Curaçao y una medida de whisky.
Completar con agua fría.

## WHISKY TODDY

Preparado y servido en un vaso de whisky, agregar una cucharadita de azúcar común blanca una medida de whisky Escocés. Terminar de llenar con agua bien caliente.

☆

## ZOOM

Trago largo, y cuyas características principales son miel y agua caliente.

### BACARDI ZOOM

Preparar y servir en un vaso de 250 grs., agregar dos cucharaditas de miel, 50 gramos de Rhum, se termina de llenar con agua caliente.

### CANADIENSE ZOOM

Disolver en un vaso una cucharadita de miel con un poco de agua, se pasa a la coctelera agregando una medida de whisky Se bate y se sirve en copa de 90 gramos.

### ROMERO ZOOM

Preparar y servir en un vaso de 250 grs., agregar 2 cucharaditas de miel, 50 gramos de Cognac, se termina de llenar con agua bien caliente.

## APERITIVOS

APERITIVO SUZANNE

Póngase en un vaso grande con hielo picado unas gotas de Angostura Bitter y unas de Arrope, dos gotas de zumo de limón y medio vaso de whisky. Se agita bien, se pasa la mezcla por el colador y se sirve con cáscara de limón.

APERITIVO ALBERT PLUMMER

Póngase en un vaso grande con hielo picado media cucharadita de azúcar, dos golpes de Angostura Bitter, dos golpes de Orange Bitter, y una cucharadita de curaçao; agréguese 1/2 vaso de whisky. Se agita bien, se pasa la mezcla por el colador y se sirve.

NORWOOD

Póngase en un vaso grande con hielo tres golpes de Angostura Bitter, un golpe de ajenjo y un vaso de vermouth. Se agita bien, se pasa la mezcla por el colador y se sirve.

MERCEREAU

Póngase en un vaso grande dos gotas de Orange Bitter, media cucharadita de esencia de Calisaya, una cucharadita de Bitter y un vaso de whisky; llénese el vaso con hielo rayado. Se agita bien, se pasa por el colador y se sirve.

APERITIVO GRANDE

Póngase en un vaso con hielo rallado tres golpes de arrope, medio vaso de ajenjo, dos golpes de Calisaya Bitter, un golpe de Orange Bitter y vermouth. Se agita bien, se pasa la mezcla por el colador y se sirve.

ITALIANO

Se llena la dos terceras partes de un vaso grande con vermouth y una tercera parte con vermouth blanco; se agregan un golpe de ajenjo, dos golpes de arrope, un poco de hielo. Se agita bien, se pasa la mezcla por el colador y se sirve en un vaso de cóctel.

JOSEPH HERMAN

Póngase en un vaso grande con hielo rallado tres golpes de Angostura Bitter, un poco de marrasquino, medio vaso de vermouth y medio vaso de jerez. Se agita bien, se pasa la mezcla por el colador y se sirve.

APERITIVO T. C. VAIL

Póngase en un vaso grande un golpe de Angostura Bitter, un golpe de Orange, medio vaso de ginebra y medio vaso de vermouth; llénese el vaso con hielo rallado, se agita bien y se pasa la mezcla por el colador y se sirve.

T. KINGMAN

Póngase en un vaso grande con hielo rallado dos golpes de Angostura Bitter, un golpe de Orange Bitter, medio vaso de vermouth y medio vaso de ginebra. Se agita bien, se pasa la mezcla por el colador y se sirve.

WALTER STANTON

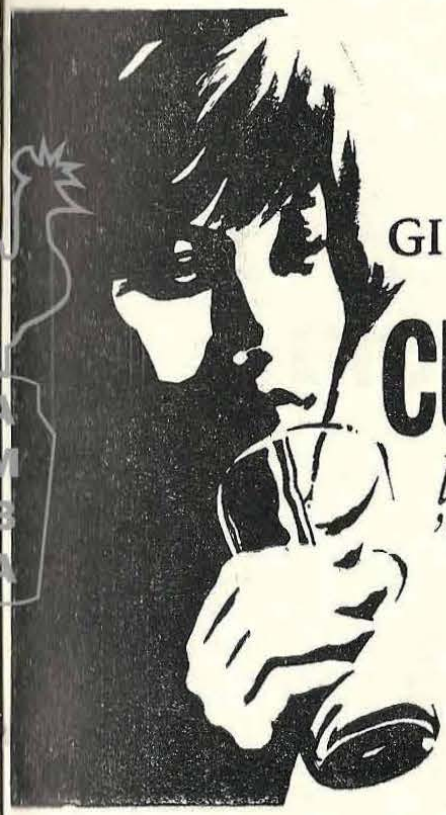
Póngase en un vaso grande tres cucharaditas de hielo rallado, un poco de azúcar, dos golpes de Orange Bitter, medio vaso de whisky y una cucharadita de esencia de Calisaya. Se agita bien, se pasa la mezcla por el colador y se sirve.

ARCO DE TRIUNFO

Póngase en un vaso de champaña helado una cuadradillo de azúcar y un vasito de cognac y se sirve.

ARCO IRIS

El arco iris no es un aperitivo propiamente dicho, pero es digno de tenerse en cuenta en toda fiesta o reunión, y que por otra parte hace las funciones de "aperitivo y cóctel a al vez". Hela aquí: Llénese un vaso, con mucho cuidado para que no se mezclen los colores (sino sería indigno de su nombre), con igual cantidad de marrasquino, peppermint, licor de melocotón, curaçao, chartreuse amarillo, chartreuse verde y brandy. Se prende el cognac y se sirve ardiendo.



GINGER
ALE
CUNNINGTON

*la*
*"clásica"*
*bebida*
*refrescante*

Blan - Sell

todo va
mejor
con
Coca-Cola

## CLERICOTS, FRUTAS Y LICORES AL "FRAPPE"

Los clericots, sin excepción, tienen por "base" vino blanco. A continuación damos su correcta preparación siguiendo el orden de sucesión de los ingredientes:

Se sirve una o media botella, se le agrega a continuación 50 grs de mezcla de cubano y dos rebanadas de limón. Disolver dos cucharadas de azúcar común blanca y agregar soda a gusto (nosotros aconsejamos, para esta cantidad, utilizar solamente ½ sifón), varios trocitos de hielo. Finalmente se le agregan variedad de frutas de la estación cortadas en dados chicos.

Servir (preferentemente) en jarras de vidrio, adecuadas para una o más personas.

### OTRA RECETA

Media botella de vino blanco (a gusto) - 1 copita de Curaçao; el jugo de un limón; dos cucharadas de azúcar común blanca; ½ sifón; ½ kilo (aproximadamente) de hielo fileteado o picado; variedad de fruta de la estación cortadas en pequeños dados.

### FRUTAS AL FRAPPE

Se puede usar cualquier fruta, pero comúnmente en su realización entra el melón o la pera, la cual debe mondarse bien. Se sirve en compoteras cubriendo la fruta con hielo picado, rallado o fileteado.

### LICORES AL FRAPPE

Esta realización es sumamente sencilla. la misma consiste en llenar una compotera con hielo rallado o picado, colocando la copa en medio acompañada por pajillas.

## MACEDONIA

### MACEDONIA DE FRUTAS

Es un salpicón de frutas naturales, que se sirve en compoteras de cristal espolvoreada con azúcar y rociada con licores y vinos generosos.

### MACEDONIA CON CREMA CHANTILLY Y NUECES

1 manzana,
1 pera,
2 ciruelas,
½ kilo de uvas blancas(*)
½ kilo de uvas negras,
250 gramos de crema de leche,
150 gramos de "nueces",
½ kilo de azúcar común blanca,
1 cuchara a ras de azúcar impalpable,
½ jugo de limón,
Marrasquino,
1 golpe de esencia de vainilla.

(*) Las frutas indicadas en la receta se pueden sustituir por otras que gusten más, pero siempre siguiendo el orden de la preparación que a continuación damos:

Lavar muy bien toda la fruta, luego quitar el corazón y semillas mediante un sacabocado, a la manzana y pera y cortar en 6 pedazos cada uno, con la cáscara, sacar el carozo a la ciruela y cortar en cuatro, desgranar las uvas y poner todo en un bols o una fuente apropiada, luego añadir la frutilla, azúcar, jugo de limón, y marrasquino que será a gusto del operador. Mezclar con cuidado a efecto de no deshacer la fruta dejar en la heladera.

Aplastar las nueces con un palote, luego en un recipiente apropiado para batir la crema chantilly mediante un batidor de alambre, se agrega el azúcar impalpable y comienza a batir, cuando está a medio montar, se agrega lentamente la nuez sin dejar de batir y procurando que no se corte, es decir, que no se haga manteca, luego se agrega la vainilla.

Servir la Macedonia acompañado por dicha crema.

(Creación de Mario Kardahi, maestro Pastelero).

## ALEXANDRA

## SIN ALCOHOL

Es una macedonia de frutas similar a la anterior pero sin la crema, espolvoree un poco de azúcar común blanca, rocíese con Kirsch a gusto y póngase encima un helado de fruta.

Las frutas frescas son vitaminizantes, mineralizantes, y purificadoras constituyendo en sí, un refresco de alto valor "vitamínico" (véase "Jugos de frutas naturales, pág. 44.

Su uso en la coctelería se ha ido generalizando, y hoy es evidente el extraordinario consumo de todas ellas ya sea su jugo o su pulpa, como así los cítricos, en la realización de los más diversos cócteles como hemos podido ver, que por otro lado, es de público conocimiento, gracias a la Ciencia Dietética, la acción refrescante y saludable que produce al organismo mediante sus propiedades ya mencionadas especialmente en épocas de calor.

Las múltiples combinaciones que pueden efectuarse de cualquier fruta en la realización del cóctel, adquiere mayores propiedades nutritivas, mezclándolas con leche o crema de leche o huevo, adicionándole miel en lugar de azúcar.

Es una bebida agradable de fácil digestión, indica-

da especialmente para los niños y los adultos, sumamente reconstituyente para las personas de avanzada edad.

Su preparación es muy sencilla, más aún, siguiendo nuestras instrucciones, ya que cualquier persona puede confeccionarlo con absoluta seguridad.

Dichos cócteles se sirven en copas no menor de 120 gramos y los jugos de frutas, en vasos de 200 gramos.

He aquí un ejemplo de uno de los cócteles "livianos", sin bebidas alcohólicas:

BLANCA

1 parte de jugo de naranja.
1 parte de jugo de frutilla.
1 manzana rallada.
1 durazno ó 10 grs. de jugo de durazno.
10 grs. de uvas (preferentemente negras).
10 grs. de ananás.
½ jugo de limón.
1 golpe de Granadina
Unos cubitos de hielo.
Agitar enérgicamente por breve tiempo, servir en copa adecuada.

ARMONIA (batido)

10 grs. de jugo de limón.
50 grs. de jugo de frutillas
50 grs. de jugo de ananá
Servir en copa de 120 gramos.

CARIOCA (batido)

10 grs. de jugo de limón.
20 grs. de jugo de naranja.
30 grs. de jugo de ananás.

## ESPECIALIDADES VARIAS

### SAMBAYON

En un recipiente de cobre y a baño María, se cocina revolviendo constantemente con un batidor de alambre la siguiente composición: 3 yemas, 100 gramos de azúcar y 30 gramos de vino oporto o Marsala. Cuando se forme una crema espesa y compacta, se retira de la cocción.

Se sirve en copa adecuada, fría o caliente.

### CANDEAL

Se bate enérgicamente dos yemas de huevo y dos cucharadas de azúcar, preferentemente con un batidor de alambre, y sin dejar de revolver en forma más pausada se agrega leche caliente hasta lograr una espuma consistente. Espolvorear con canela. Preparar y servir en vaso Imperial.

### CLO-CLO

Marrón Glacés picados y macerados en Marrasquino, helado de crema vainilla Marrón Glacés encima y decorado con crema chantilly y al puré de frutilla.

### DAMA BLANCA

Helado de crema de leche y almendras, ½ durazno encima con el vacío hacia arriba, y relleno de grosellas blancas con helado de limón.

## ICE-CAFE

1 helado de vainilla o café, 70 gramos de café frío. Decorar sobre la superficie con crema chantilly.

## ICE-CREAM SODA

1 helado a elección. 1 cucharadita de Jarabe de Granadina Inchauspe, 2 cucharaditas de Chantilly. Terminar de llenar con soda.

Preparado y servido en un vaso de 350 gramos, acompañado con pajillas.

## CAFE VIENES

70 gramos de café, 2 cucharaditas de jarabe de azúcar, 1 cucharada de crema de leche sobre la superficie. Decorar con crema chantilly.

Preparado y servido en un vaso de 200 gramos.

## CAFE EN COPA

Helado de crema de café, una cucharada de jarabe de Granadina, una de crema de cacao. Decorar con algunas guindas confitadas.

## COPA MABEL

Helado de limón, una cucharada de jarabe de Frambuesa, corteza de limón rallada. Decorar con rodajitas de ananás al natural (se puede sustituir y es de gran aceptación por ananás confitado o en lata).

## COPA MELBA

Un trozo de bizcochuelo rociado al Kirsch, un helado de vainilla, encima ½ durazno, cubrir con jarabe de frutilla y en forma de picos alrededor del durazno crema chantilly adherir pequeños trozos de nuez.

## COPA DERBY

Helado de vainilla se esparce por encima banana en rodajitas, se cubre con crema de leche. Encima se esparcen almendras trituradas y en torno a los bordes se aplican cerezas confitadas.

## COPA RIO

Helado a gusto (1), preferentemente mantecado, se cubre con un vasito de marrasquino, una cucharada de jarabe de ananás, mezclar y cubrir con una rodaja de ananás cortada en porciones.

## COPA AL CACAO

Helado de crema chocolate, una cucharada de crema de café, mezclar, agregar una cucharada de crema de leche y algunos granos de café tostado.

## COPA DE FRESAS

(Se puede sustituir por frutillas)

Helado de fresas, una cucharada de marrasquino, una de Kirsch; mezclar y adornar con fresas frescas Agregar una cucharada de chantilly.

## COPA ESPAÑOLA

Media copa de helado al gusto (1), mezclar dos bizcochos (Marlen o bizcochuelo, un trozo proporcional) a trocitos, un vasito de vino Málaga o Marsala y 10 gramos aprox. de pasas de uvas rubias sin semillas.

## COPA MOSCATEL

Media copa de helado de fruta al gusto y media de limón, se vierte encima un poco de vino moscatel, mezclar y cubrir con crema chantilly.

## COPA GRAN DUQUESA

Helado de crema al chocolate, mezclar crema chantilly; colocar en su centro un marrón glacé, rodeándolo de cerezas confitadas.

## COPA ELENA DE TROYA

(en una copa de Champagne)

Media copa de mantecado (1), una pera dulce sin su vástago, helado de chocolate. Encima de éste, ralladuras de almendras tostadas (desprovista de su película.

## FRUTILLA HELADO A LA PARISIEN

(sobre un plato adecuado)

Helado de crema (2), esparcir con una cuchara (a fin de emparejar), cubrir con frutillas frescas (limpias, desprovista de su verde); napar con salsa parisién (ver pág. 295.

## BABARESAS O BABAROIS

Ingredientes:

6 yemas
200 grs. de azúcar
750 cm3. de leche
500 cm3. de crema
200 grs. de gelatina en hojas

Preparación:

### A LA VAINILLA

Hiérvase la leche con la chaucha de vainilla. Se baten los huevos con el azúcar; agregar la leche sin dejar de

(1) Se puede sustituir (optativo) por un trozo de Charlotte o de Pralinée.
(2) Helado de crema, chocolate o fruta,

batir, volver a llevar al fuego hasta que esté a punto de hervir. A media cocción se le agrega la gelatina que se habrá puesto en remojo (con un poco de agua) el día anterior. Se pasa todo por el colador y cuando empieza a cuagularse se le incorpora delicadamente la crema montada; se llenan uno o varios moldes y se llevan al frío hasta que endurezcan.

Para desmoldarlas basta sumergirlos por breves instantes en agua caliente y dar un suave golpe con el molde hacia abajo sobre la mesa.

### AL CHOCOLATE

Agregar una o dos barritas de chocolate Suchard (según gusto y color) rayada, y hervir con la leche, siguiendo el mismo procedimiento que el anterior.

### CON CAFE

Se sustituye la vainilla por 100 grs. de café apenas torrado y molido. La infusión de café con la leche comunica a ésta todo su perfume, lo que no se obtiene con la infusión hecha aparte con agua.

### CON FRUTAS

Estas bavaresas tienen por base en lugar de la crema, un jarabe de 30 grs. y mayor cantidad de gelatina, es decir, en vez de 20 grs. como el anterior 35 grs. por cada compuesto.

Se hacen bavaresas con diversas frutas de la estación, procediendo del modo siguiente:

Se toman frutos bien maduros y se ponen a macerar

NOTA: Puede mezclarse 250 cm3. de crema y 3 claras montadas, luego se monta la crema, se mezcla todo suavemente y se incorpora a la leche.

por pocos minutos en jarabe caliente Se escurren bien y luego se pasan por el colador sacando la pulpa, que se diluirá en el jarabe de 30°, agregándole 35 grs. de gelatina previamente reblandecida (con un poco de agua el día anterior y disuelta en el fuego.

Se amalgama el todo y se deja enfriar, luego se mezcla la crema en la proporción de otro tanto peso del mismo compuesto. Se pone en moldes y se lleva al frío hasta que endurezca. Se desmolda igual que los anteriores.

NOTA IMPORTANTE: Antes de agregar la crema hay que asegurarse de que el compuesto tenga un buen sabor y si es necesario puede corregirse con la adición de zumo de limón para hacer resaltar más el sabor de los frutos, o también puede perfumarse con vainilla líquida si el aroma del compuesto es delicado. Pueden —y es de sumo agrado— aromatizarse también con licores, tales como Marrasquino, Orange, Rhum, etc.

## MOUSS GLACE

Ingredientes:

10 claras
600 grs. de azúcar
1 litro crema de leche
½ litro fruta de estación licuada o reducida a puré.

Preparación:

Montar las claras a punto nieve bien sostenida, luego verter despacito (como el merengue italiano) la azúcar a punto bola floja. Seguir batiendo hasta estar frío. Luego de frío mezclar con una espumadera, sin trabajar mucho, la crema a 3/4 montar y la fruta (sin azúcar). Servir en copa o recipiente deseado.

Los mousses, de té, café, chocolate, Praline, vainilla o licor, proceder como la anterior con una infusión fuerte y colado de café té, chocolate o praliné, o agre-

garle el licor deseado juntamente con la fruta
Variante:

La misma preparación, en vez de fruta, café, té, etc., agregar antes que la crema, 200 c. c. de pulpas de frutillas (o frutillas enteras licuada), un chorrito de carmín, perfume a gusto y 30 grs. de gelatina en láminas remojada del día anterior, mezclar suavemente y luego la crema. Poner la composición en moldes deseado. Llevar al frío (6 hs. aprox.) desmoldar y servir acompañado de un jugo de fruta de Pindapoy.

OMELETTE SURPRISE (para cuatro personas)

Ingredientes:

3/4 kilos de helado de vainilla
1 bizcochuelo
6 claras batidas a nieve
1 yema
100 gramos de azúcar
1 golpe esencia de vainilla líquida
100 aproxmte. de azúcar impalpable Licor a gusto.

Preparación:

Se corta del bizcochuelo una capa y se ahueca en el centro, dejándolo de un espesor de dos dedos aproximadamente. Mojar levemente con licor. Rellenar con el helado y cubrir con la tapa del bizcochuelo a la que se habrá mojado previamente con licor. Colocar sobre una fuente y llevar al congelador.

Batir las claras a punto nieve, agregar poco a poco la azúcar, esperar a que tome consistencia, luego agregar la vainilla y la yema, mezclar suavemente.

Sacar el Omelette del frío, cubrir el mismo con el

NOTA: El helado puede ser mixto, es decir, una parte de crema y otra de frutas o de chocolate.

merengue, decorar a gusto mediante una manga con boquilla risada, usando el resto del merengue.

Espolvorear con azúcar impalpable, colocar la fuente sobre una placa e introducir todo en horno muy caliente o salamandra., apenas unos segundos para dorar el merengue.

## RECETA DEL BIZCOCHUELO

Ingredientes:

6 huevos
200 grs. de azúcar
250 grs. de harina tamizada
½ cáscara de limón rallado.

Preparación:

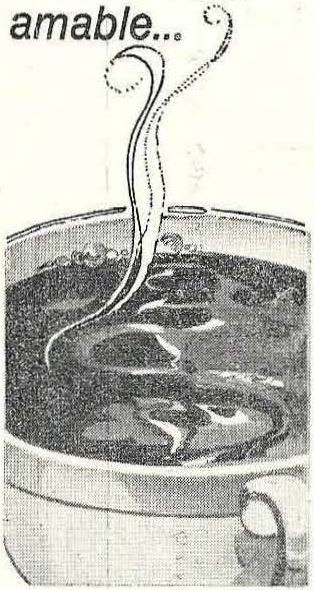
Se baten los huevos con el azúcar hasta que esté el batido alto, muy sostenido, luego se le agrega la harina y el limón. removiendo suavemente con una espumadera, hasta que se mezcle, procurando no darle mucho trabajo.

Luego se llena el molde que ha de estar previamente enmantecado y enharinado, teniendo la precaución de dejar un centímetro sin llenar hasta el borde.

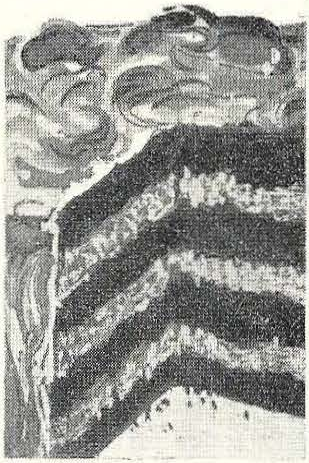
Se cocina en horno mediano. Una vez puesto el bizcochuelo al horno no se debe tocar ni dar vuelta la placa hasta dentro de ½ hora aproxmte., para evitar que se aplasten.

Estarán cocido cuando introduciendo en su centro un mondadiente, salga el mismo seco. o haciendo presión sobre el bizcochuelo levemente hacia abajo y retirando la mano enseguida, el bizcochuelo vuelva a subir por si solo

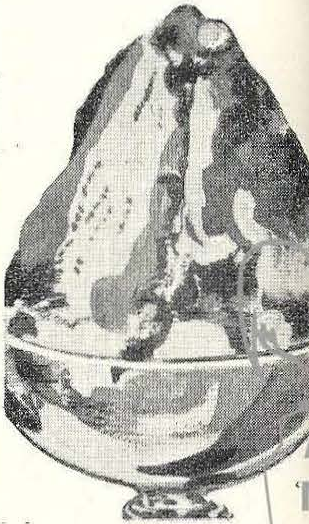
*Para la taza amable...*



*el postre exquisito...*



*el helado delicioso...*



SUCHARD

CHOCOLATE

# Suchard

PARA TAZA, POSTRES, TORTAS Y HELADOS

Industria Argentina

Peso Neto 150 gr.

SUCHARD

## HELADO DE CREMA

Ingredientes:

6 yemas
200 grs. de azúcar
350 grs. de leche
200 grs. de crema de leche
2 golpes de esencia de vainilla líquida

Preparación:

Hervir la leche, agregar la crema y azúcar, dejar que vuelva a hervir.

En un recipiente adecuado, es decir, calculando que quepan todos los ingredientes, depositar las yemas y la vainilla, agregar la leche a las yemas revolviendo constantemente para que en un primer momento no se cocinen las yemas. Llevar a fabricadora de helado o al refrigerador. Cuando está duro usar.

## HELADO DE CHOCOLATE

Igual procedimiento que el anterior agregando cuatro barritas de chocolate "SUCHARD" en el segundo hervor revolviendo hasta que se deshaga el chocolate uniéndose íntimamente.

## HELADO DE FRUTAS

Ingredientes:

Una taza de fruta a gusto, peladas y limpias
50 grs. de azúcar
200 grs. de crema de leche
2 claras.

Preparación:

Colocar en licuadora las frutas con el azúcar, si fue-

NOTA: Si la fruta elegida fuera ácida, se le agrega un poco más de azúcar.

ra necesario (según fruta) agregar un poco de agua, mezclar reduciendo a puré. Batir las claras punto nieve. Batir la crema a medio montar Agregar a las frutas la crema y las claras. Mezclar todo suavemente con una espumadera. Llevar a la fabricadora de helado o al refrigerador. Cuando está bien duro, usar.

"CHARLOTTE SAINT MARCEAU"

(para tres moldes)

Ingredientes: 15 yemas y 1 huevo entero; 400 grs. de azúcar; 3/4 litros de crema de leche; 1 higo confitado y 10 cerezas al marasquino. 150 grs. choc. Suchard. Licor a gusto (o poca cantidad). Procedimiento: Colocar a bañomaría el chocolate. Batir la crema de leche sin azúcar a 3/4, es decir, no completamente montada. Colocarla en un recipiente adecuado. Llevar al frío. Sacar de la crema ya montada 1/4 lt. (más o menos), adicionarle el chocolate, mezclar para que tome cuerpo uniforme, llevar al frío.

Llevar al fuego el azúcar con un poco de agua (ver pág. 287) hasta que tome punto vertir en hilo continuo el azúcar (como si se tratase de un merengue italiano). Mientras sigue batiendo (si es batido en eléctrica, si no lo hace antes). Se pica fino el higo y las cerezas, se preparan los moldes especiales que hay para charlottes.

Continuar batiendo hasta que la composición ha llegado a ser bien esponjosa (subiendo volumen) y fría. Luego sacar el batido de

la máquina y agregarle la crema de leche (sin chocolate) el licor deseado y la fruta, mezclar todo con una espumadera removiendo despacio y uniforme.

Poner la crema de leche con chocolate, por partes iguales en los moldes, mediante una cuchara con la parte de afuera o un cartoncito subir la crema a ambos lados del molde hasta arriba, como si se tratara de forrar. sus paredes. luego con un cucharón, llenar los moldes con el batido. Ambas operaciones tienen que realizarse a la mayor brevedad posible.

Colocar los moldes en el refrigerador (congelador) a baja temperatura por 3, 4 ó 5 horas, (cuando se necesita de urgencia, pero lo ideal es dejarlo de un día para el otro.

Cómo desmoldar y servir: Pasar un momento el molde por agua templada, para que la composición se despegue con facilidad. Tirar suavemente hacia afuera con los dedos, las orillas del molde, haciendo una leve presión con los pulgares hacia el molde, luego dar un golpe de canto sobre la mesa (sobre una de las puntas) quedando así el chocolate hacia arriba al sacar el molde.

Forrar el charlotte con PioNono y guardar en el refrigerador hasta el momento de servir, lo que tendrá que tener preparada una fuente con servilleta. sobre ésta un zócalo de hielo (es optativo), sobre el hielo el charlotte. Se acompaña con salsa chocolate en una salsera aparte.

SALSA CHOCOLATE

Esta es una operación realmente sencilla y fácil de realizar.

En efecto, la misma consiste en poner sobre el fuego y en un recipiente adecuado: 1/4 lt. de agua, 1/4 kilo de azúcar y 1/2 kg. (más o menos) de chocolate Suchard. Hervir, colar y dejar a Bañomaría para que se mantenga caliente.

NOTA: Las medidas son aproximadas, puesto que si se desea la salsa menos dulce o menos líquida, tendrá que reducir ambas cantidades

PRALINEE (para tres moldes)

Ingredientes: 15 yemas y 1 huevo entero; 400 grs. de azúcar; 1/2 lit. crema de leche; licor a gusto; 200 grs. de almendras acarameladas y picadas bien finito. Esencia de almendras.

Procedimiento: Operar como la composición realizada para el charlotte Suspendiendo el chocolate y la fruta.

Cómo moldear: El "Pralinée" es moldeado dentro de moldes especiales con su correspondiente tapas bien ajustadas. Llenar con cuidado, procurando que no haya huecos (es suficiente golpearlos un poco sobre la mesa). Adicionarle con anterioridad papel de manteca a ambas tapas antes de cerrar. Colocar los moldes dentro del congelador.

Cómo desmoldar y servir: Pasar un mo-

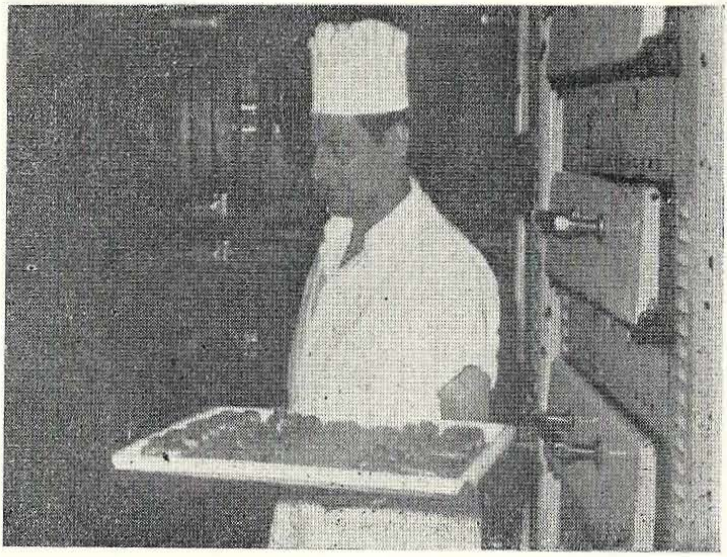
mento el molde por agua templada. Sacar la tapa y el papel de ambos lados. Luego darle un golpe seco sobre la mesa haciendo presión con los pulgares hacia abajo. Poner en un recipiente adecuado y llevar al refrigerador.

Al momento de servir tener preparada, una fuente con servilleta, sobre ésta un zócalo de hielo (optativo) sobre el hielo servir el Pralinée. Decorar encima con crema chantilly; acompañar con algunas masitas secas y salsa de chocolate caliente (aparte, en una salsera).

FIN DE LA SEGUNDA PARTE

# TERCERA PARTE

## BOCADITOS



Mario Kardahi, maestro pastelero, en plena labor, del Claridge Hotel, de nuestra Cap. Federal

# GLOSARIO

Con el propósito de facilitar la interpretación de las recetas y fórmulas que figuran en este libro, y ser de utilidad para el público latinoamericano, hemos seleccionado los términos que difieren de nombre en otros países y el significado de los nombres más usados en la pastelería y gastronomía.

ABAISSE: Denominación francesa que se le da a una pasta estirada del espesor que se desee.

ACIDO TARTRICO: Las uvas verdes lo contienen en gran proporción; pero por lo regular se obtiene de la capa de tartrato crudo que se forman en los toneles que contienen vinos malos. Se presenta en forma de cristales claros, inodoros, de olor agradable, que funden a 135°. Son insolubles en el éter, pero solubles en el alcohol y el agua, predominando aún más en el agua caliente. (Véase crémor tártaro).

AGAR-AGAR: Cola vegetal de origen japonés. Se usa en la pastelería para fabricar la gelatina artificial; dar consistencia a dulces y crema.

AJI: Pimiento, paprica.

AMASAR: Trabajar la masa (si no se dispone de una amasadora o sobadora) con las manos sobre el torno (mesa).

ANCHOA: El boquerón, desangrado y curado en salmuera; se conserva en aceite o en sal; este último debe lavarse prolijamente con agua antes de su consumisión.

ANANAS: Piña, abacaxi.

ASPIC: Saladitos fríos compuestos por varios elementos (según receta), trozos de aves, carnes, pescados, legumbres, etc.

AZUCAR IMPALPABLE: Azúcar en polvo, azúcar flor.

BATIR LA MANTECA: Batir con una batidora eléctrica o un tenedor, la manteca u otra grasa hasta que monte, es decir, suavizarla, reducirla a crema.

BAÑO MARIA: Cocción sobre un recipiente con agua, el cual apoya directamente sobre el fuego. Conviene poner sobre el agua un alambre en forma de espiral o un platito, a fin de evitar que el fondo del recipiente en que se va a cocinar, apoye directamente sobre el que contiene el agua. De esta manera la cocción se hace a fuego suave y parejo

BEURRE-MANIE: Denominación francesa que indica el trabajo de mezclarse a crudo la manteca con la harina.

BLANCO DE PAVITA: Carne blanca que contiene la pechuga del ave.

BLANQUEAR: Aquí indicamos el "trabajo" que se debe sumergir en agua hirviendo.

CARCASA: Esqueleto de un ave.

CAYENA: Pimienta.

CABELLOS DE ANGEL: Huevos hilados.

CANAPES: Estas masas (de base chicas) cocidas o de pan, son indicadísimas para acompañar cócteles o como hors d'oeuvre los cuales se untan y decoran, según receta o a gusto del operador.

CEBOLLA: Escalunas (echalotte).

CEBOLLIN: Cebolletas, cebollas de verdeo, echalote.

CERNIDOR: Celazo, tamíz.

COLADOR CHINO: Colador con cuatro o cinco puntas en forma de teteras agujereados en su punta llamado corrientemente "chino" el mismo es indispensable para la realización de los huevos hilados (cabellos de ángel).

CORNET: Expresión francesa que indica hacer un cucurucho de papel manteca o impermeable. Se utiliza

en toda la gastronomía, especialmente en pastelería para decorar diversos postres y saladitos, etc.

CROUSTADINES: Denominación francesa que se le da a los pastelitos o bocaditos bajos de diferentes formas, hechos únicamente con recortes de hojaldre.

brillo a ciertos tipos de panes.

CREMOR TARTARO: Es el tartrato crudo o tartrato ácido de potasa que hemos hablado al tratar del ácido tártrico. Como tiene color, gris o rojo según provenga de vinos blancos o tintos, ante de librarlos al comercio, son sometidos a una serie de procesos químicos que aquí no podemos detallar por razones obvias. Se expende al público en estado ya depurado y cristalizado, incoloro y de sabor algo ácido. Es insoluble en el alcohol y soluble en 15 partes de agua hirviendo y 180 de agua fría.

CIRUELA: Ameixa, especie de jacote.

CHAPELURE: Expresión francesa que se le da a la miga de pan seco y pasado por cedazo. En este caso se puede reemplazar por la galleta o pan ya previamente rallado.

CHEMISER: Denominación francesa que indica "encamisar", por ejemplo se toma un trozo de pastelería se estira de 15 cm. aproximadamente, de forma cuadrada, se pone una manzana en su centro, previamente mondada y agujereada en centro, a la que se le agrega un poco de pasas de uvas, azúcar común y dos golpes de Rhum; luego se toman sus cuatro puntas pintadas con huevo previamente para que pegue, y se cierra; luego se cocina.

CHIPS: Pequeños pancitos.

DURAZNO PRISCO: Melocotón abridor.

EMPANIZAR: En este caso (ya que también pueden ser diversos trabajos en pastelería, como así, carne y otros alimentos) es pasar el pescado entero o en pequeños cuadraditos, para ser servido con el cóctel (como

saladitos) o con el copetín. Preferentemente servir como lunch caliente.

EMPASTAR: Agregar harina a la manteca (según receta) hasta que tome cuerpo, o elaborar un amasijo.

ENHARINAR: En gastoronomía indica, espolvorear la carne o el pescado ya previamente zazonado antes de freírlos. En pastelería indica, espolvorear una masa o "empaste" en su elaboración o mediante el trabajo de estirarla.

ESTRAGON: Hierba de tallo ramosos y delgados de unos setenta cm., hojas enteras lanceoladas, estrechas y lampiñas y flores amarillentas. En otros países, principalmente España, es sumamente usado como condimento. Reemplazar por algunas hierbas aromáticas, orégano, por ejemplo.

ESPATULA: Sirve para recoger la masa del horno.

FEUILLETAGE: Denominación francesa que indica "pasta de hojaldre".

FOIE-GRASS: Hígado de ganzo paté.

FRITURAS: No es aconsejable la manteca para freír a altas temperaturas, pues se quema fácilmente y pierde todas sus virtudes vitamínicas; es preferible usar aceite o grasa.

FRUTAS ABRILLANTADAS: Para cortar o picar las diversas frutas abrillantadas o en almíbar (pegajosas), es aconsejable calentar el cuchillo en agua caliente, conforme se va usando.

FUNDIR: Similar a "derretir", indica el acto de calentar un ingrediente sólido hasta convertirlo en líquido.

GELATINA: Jugo que al enfriarse se espesa y toma una consistencia blanda y elástica. La gelatina puede obtenerse mediante cocimiento de carne, pescados, frutas, gelatina en láminas.

GLACEAR: Acaramelar o glacear una determinada preparación. También se le llama glaccar cuando se

abrillanta una preparación determinada, pintándola con gelatina, jalea, etc.

GOLPE DE HORNO: Calentar por breves momentos algún ingrediente en horno caliente, ya sea para gratinar, dorar ligeramente un merengue o calentar algo.

GUARNICION: En la pastelería es el decorado aplicado a una torta, masas, helados, bocaditos, etc.

GUARNICIONES: Es el decorado aplicado a un pastel, etc., en este caso el cabello de ángel aplicado convenientemente a los saladitos.

HONGO: Zeta, champiñón.

HORS D'OEUVRE: Entremeses.

JULIANA: Ingredientes cortados en tiritas muy finas.

LECHE CONDENSADA: Leche evaporada.

LIGAR UNA SALSA: Unir otros componentes a ésta, para que espese dándole homogeneidad.

LECHE AGRIA: Se obtiene agregando 2 cucharaditas de jugo de limón o vinagre a ½ litro de leche fresca, luego se calienta a fuego suave hasta que se corte, déjese enfriar y úsese como ricota en "empastes" pasteles o saladitos, o cualquier plato que requiera leche agria.

MALANGA: Planta de Cuba muy usada, de raíz comestible.

MANGA: Cartucho de género que en su interior se acopla una boquilla adecuada, risada o lisa, con fines iguales que, "Le cornet".

MAIZENA: Fécula de maíz, "chuño".

MARINAR: Término usado en la gastronomía que indica "adobar".

MELOCOTON: Durazno

MONDAR: Limpiar o purificar una cosa quitándole lo innecesario, superfluo o extraño que está mezclado con ella. Sacar la corteza a un limón, naranja, etc.

MORRON: Pimiento encarnado, ají dulce rojo.

NATA: Crema de leche, gordura de la leche.

PELEAVIT: Denominación francesa que indica "pelado o mondado".

POROFOLLO: Perteneciente a la familia de las umbelíferas, (perejil); sus hojas son aromáticas y de gusto agradable. Es empleada en todas partes como condimento.

PERIFOLLIO OLOROSO: Similar a la anterior; tiene olor de anis.

PELON: Melocotón de cáscara lisa y brillante, sin vello.

PIMENTON: Guindillas. Bitro: Sabor fuerte y muy picante; produce gran escosor en la lengua y en la boca. Uso muy controlado.

PIONONO: Masa finita, masa "base", arrollado.

PIROTIN: Recipiente de papel moldeado de distinto tamaño (canastitos) sirve para colocar dentro de él masas de distinto tamaño y gusto, bombones, saladitos, etc.

POMIDORO: Tomate, jitomate.

PUNTO NIEVE: Es cuando las claras montan tomando su máxima consistencia.

QUESO CREMA (Otro tipo): queso para untar, arenoso, similar a la ricota.

QUESO BRIE: Queso blanco similar a la ricota por la que se puede reemplazar.

QUESO MANTECOSO: Queso fresco, tipo "cuartirolo o stracchino".

QUESO MAR DEL PLATA: Este queso es muy conocido como "queso de postre", siendo su cáscara blanda y su pasta sostenida y firme.

REBOSAR: Espolvorear con harina y bañar en una mezcla de claras (a la que previamente se han batido), luego se añaden las yemas sin batir. Es correcto sazonar esta mezcla con sal y pimienta, aunque hay quienes no lo hacen.

REDUCIR: Dejar hervir un líquido o salsa hasta que reduzca convenientemente su volumen.

RICOTA: Requesón, leche cuajada de la cual se escurrió el suero.

ROUX: Expresión francesa que indica cocinar manteca con harina, según su empleo, por ejemplo, en pastelería se emplea para nombrar el cocimiento de las bombas.

SALAMANDRA: Es una especie de horno con quemadores colocados en la parte de arriba dentro del horno, calentando hacia abajo. Se usa generalmente para tostadas mediante una regilla de alambre. Pero su uso es indefinido, puesto que en él se gratina, se doran preparaciones de merengues, como ser "Omelette surprise", o gratinar (luego de un golpe de horno) un panqueque "Gill Blas", y muchas otras preparaciones a base de cremas, merengues y salsas.

SAUPOUDRER: Expresión francesa que indica espolvorear o echar por encima de un artículo, sal, azúcar impalpable, harina, etc., según indique la receta.

SINGER: Expresión francesa que indica agregar harina a un salteado para ligar (o en algunos casos espesar) la salsa.

TAMIZAR: Pasar por cedazo, tamiz o colador de trama muy fina.

TAPIOCA: Fécula blanca, se extrae de la mandioca o yuca.

TOMAR PISO: Cocinar de abajo.

VOILER: Denominación francesa muy usada en pastelería; indica cubrir o envolver ciertas piezas de confituras con azúcar hilado (azúcar punto caramelo).

**Nota**: El lector dentro de muy poco tiempo podrá ver en nuestra próxima obra **Manual y Guía del Pastelero**, todo, absolutamente todo cuanto necesita saber de pastelería, confitería y afines; en el mismo (entre otras

cosas) figura una verdadera "gama" de recetas seleccionadas y fórmulas integrales e internacionales como así creaciones del autor, interesantes y útiles sugerencias, especialmente en la parte científica y de la nutrición. A continuación damos una lista de las Escuelas que cooperarán con esta obra:

Escuela de Pasteleros de los Estados Unidos de Norteamérica, Francia, Alemania, Suiza, Inglaterra, Italia, España y nuestro Sindicato de Pasteleros. Cabe destacar que a falta de una "Escuela de Pasteleros" como la hay, principalmente en Alemania y Suiza, bien podría servir esta obra que aludimos de próxima impresión en Argentina, que como decimos al principio, estamos "seleccionando" todo lo principal que se enseña en dichas Escuelas, en consecuencia esta obra, constituye un manual indispensable para el profesional, siendo de gran utilidad para el novicio.

El ama de casa tendrá ocasión de poseer un libro práctico en la materia, y a su vez profesional de fácil entendimiento y elaboración ya que todas las recetas estarán confeccionadas como "base" un kilo.

## EQUIVALENCIAS DE MEDIDAS

Para facilitar al "ama de casa" la preparación de las recetas de este libro, hemos puesto las mismas tomando como "base" 1 kilo, por ejemplo, pasta de hojaldre: 1 kilo de harina, 1 kilo de manteca, 10 gramos de sal (si la receta no indica otra cosa), y ½ litro de agua más o menos. De esta forma la pastelería casera podrá reducir las cantidades de las fórmulas tantas veces sea necesario, ejemplo ½ kilo de harina, ½ kilo de manteca, sal, 250 centímetros cúbicos de agua y así sucesivamente.

El mismo sistema (pero a la inversa es decir, multiplicando tantas veces sea necesario) podrá emplear el profesional.

Si no se dispone de una balanza, el ama de casa en su reemplazo podrá usar convenientemente, una jarra medida, que en sus cuatro lados observe los siguientes nombres: Arroz, harina, azúcar y líquido. hasta un litro y 1 kilo de capacidad respectivamente.

A quienes les resulte más cómodo medir con taza, cuchara, y cucharita, ofrecemos a continuación una útil tabla de pesas y medidas de alimentos más comúnes, expresadas en gramos, libras y onzas, para facilitar la mejor comprensión, a los países donde no rija nuestro sistema métrico decimal.

Las cucharitas que a continuación ofrecemos con la tabla, corresponde a tamaño café.

Las cucharas corresponden a tamaño sopa standard.

Las tazas son de tamañc desayuno "standard".

HARINA: 1 cucharadita a ras: 3 gramos, colmada: 5 gramos.
HARINA: 1 cucharada a ras: 10 gramos, colmada: 20 gramos.
HARINA: 1 taza a ras: 110 gramos, colmada: 130 gramos.
AZUCAR: 1 cucharadita a ras: 5 gramos, colmada: 7 gramos.
AZUCAR: 1 cucharada a ras: 15 gramos, colmada: 25 gramos.

AZUCAR: 1 taza a ras: 190 gramos colmada: 220 gramos.
LIQUIDO: 1 cucharadita: 5 gramos.
LIQUIDO: 1 cucharada: 15 gramos.
LIQUIDO: 1 taza: 240 gramos.

## Pesos equivalentes aprox.

| Sistema Métrico | Norteamericano |
|---|---|
| 15 gramos | 1/2 onza |
| 30 gramos | 1 onza |
| 50 gramos | 1 3/4 onzas |
| 60 gramos | 2 onzas |
| 75 gramos | 2 1/2 onzas |
| 100 gramos | 3 1/2 onzas |
| 125 gramos | 4 1/2 onzas |
| 150 gramos | 5 1/4 onzas |
| 200 gramos | 7 onzas |
| 250 gramos | 9 onzas |
| 480 gramos | 16 onzas (1 libra) |
| 500 gramos | 17 1/2 onzas (1 libra) |
| 1000 gramos (1 kilo) | 1 1/2 onzas 35 onzas (2 libras, 3 onzas). |

## Equivalentes líquidos aprox.

| | |
|---|---|
| 0,56 decílitros | 1/4 de taza |
| 0,75 decílitros | 1/3 de taza |
| 1,13 decílitros | 1/2 taza |
| 1,5 decílitros | 2/3 de taza |
| 1,68 decílitros | 3/4 de taza |
| 2,27 decílitros | 1 taza |
| 4,5 decílitros | 2 tazas |
| 9,0 decílitros | 4 tazas |
| 1 decílitro | 3 1/2 onzas |
| 1/2 litro | 7/8 de pinta |
| 1 litro | 1 3/4 pintas |
| 1 litro | 35 onzas flúidas |
| 1/2 litro | 17 1/2 onzas flúidas |
| 1/4 litro | 8 3/4 onzas flúidas |

1 galón inglés: 4,5 litros
1 cuarto de galón inglés: 1,1 litros.
1 galón americano: 3,785 litros.
1 cuarto de galón americano: 0,95 litros.
1 gill: 0,125 litros.

| Ingredientes | Libras y onzas | Tazas y cucharadas standard | Gramos |
|---|---|---|---|
| Aceites | 7 1/2 onzas | 1 taza | 225 |
| Arroz | 1 taza crudo | 3 1/4 cocido | |
| Arroz crudo | 1 libra | 2 tazas | |
| Azúcar común | 1 libra | 2 tazas | 480 |
| Azúcar impalpable | 1 libra | 3 1/2 t. cernid. | 480 |
| Azúcar negra | 1 libra | 2 1/2 t. apret. | 480 |
| Café molido | 1 libra | 4 1/4 tazas | 480 |
| Carne picada | 1 libra | 2 tazas | 450 |
| Ciruelas pasas | 1/2 libra | 1 1/4 tazas | 240 |
| Claras de huevo | 8-10 | 1 taza | |
| Coco rallado seco | 1/4 libra | 1 taza | 120 |
| Chauchas crudas | 1/2 libra | 1 taza | 240 |
| Galleta molida | 5 onzas | 1 taza | 150 |
| Grasa | 1 libra | 2 tazas | 480 |
| Harina | 1 libra | 4 tazas | 480 |
| Harina de maíz | 1 libra | 3 tazas | 480 |
| Harina para pasteles | 1 libra | 4 1/2 t. cernid. | 480 |
| Huevos enteros | 5-6 | 1 taza | |
| Jarabes | 1 libra | 1 1/3 taza | 480 |
| Leche común | 9 onzas | 1 taza | 250 |
| Leche evaporada | 8 onzas | 1 taza | 240 |
| Manteca | 1 libra | 2 tazas | 480 |
| Manzanas picadas | 1 libra | 3 tazas | 480 |
| Miel | 12 onzas | 1 taza | 360 |
| Nueces molidas | 1/4 libra | 1 taza | 120 |
| Pan molido | 3 onzas | 1 taza | 90 |
| Papas | 1 libra | 3-4 medianas | 480 |
| Pasas sin semilla | 1/2 libra | 1 1/2 tazas | 240 |
| Pescados desmenuzados | 1 libra | 2 tazas | 480 |
| Polvo de hornear | 1 onza | 3 1/2 cuchar. | 30 |
| Queso crema | 1/2 libra | 1 taza | 240 |
| Queso rallado | 1/4 libra | 1 taza | 120 |
| Tomate de lata | 8 onzas | 1 taza | 240 |
| Tomates frescos | 1 libra | 3-4 medianos | |
| Yemas de huevo | 12-14 | 1 taza | |

## ¡AY! ESOS RICOS POSTRES

"Hace muchos cientos de años, los reyes y las reinas, los príncipes y las princesas, vivían en grandes castillos de banquete en banquete y comían unos postres deliciosos y llenos de adornos...". Esto no es solamente un cuento de hadas para niños que comen postres (porque desde que el mundo es mundo, grandes y chicos han sentido siempre una marcada debilidad por las golosinas y la repostería) sino que verdaderamente aquellos monumentales postres que ponían un broche de oro en los fastuosos banquetes de la antigua nobleza, echaron las bases de la repostería actual y la elevaron, debido a sus finas y elaboradas formas, hasta el mismo nivel artístico de la orfebrería.

Si bien es cierto que muchas recetas e ingredientes han caído en desuso con el correr del tiempo y la evolución de los gustos, también es cierto que muchos "secretos" que formaban la esencia de la repostería en sí, siguen manteniéndose actualmente en vigencia. Entre ellos y en primer lugar, el célebre secreto de "aromatizar" sabiamente los postres con licores... toque de refinamiento... de sibaritismo... de "cordon bleu", que se encuentra en el suave gusto y aroma del licor que inunda nuestro paladar mientras golosamente saboreamos el postre de nuestra predilección.

Los reposteros avezados saben que hay dos formas clásicas de emplear los licores. Una es para acentuar el gusto: Crema de Cacao Bols en una torta de chocolate. Advokaat Bols para una yema quemada... Triple Sec

Bols en un postre con naranjas o... Cherry Bols en una tarta de cerezas o de guindas. La otra variante del empleo de los licores, es usarlos para destacar por contraste el gusto de los postres: Curaçao Orange Bols resalta el sabor del chocolate... Apricot Bols es ideal para "emborrachar" bizcochuelos rellenos con cremas... Crema de Banana Bols dulcifica y acentúa el gusto de la macedonia de frutas... y Crema de Menta Bols pone una pincelada de color y aroma en un sencillo helado de crema.

Pero a estos dos secretos se une otro más importante aún: la indiscutible calidad del licor. Porque si la repostería es una artísica forma de orfebrería culinaria, los licores que se empleen en ella deben ser siempre las joyas de la licorería...

## Masa Básica para la Preparación de Bocaditos

### HOJALDRE ALEMANA

Ingredientes: 1 kilo de manteca, 1 kilo de harina, 1 kilo de queso Brie o Ricota, 1 jugo de limón, 1 cucharada a ras de sal fina.

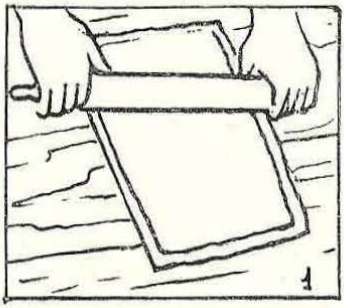
Procedimiento: Trabájese la manteca en la mesa ayudado por una espátula, hasta lograr ablandarla. Luego unir el queso (al que previamente se ha pasado por un cedazo) con la manteca, hasta que esté bien intensificada, obteniendo una crema homogénea.

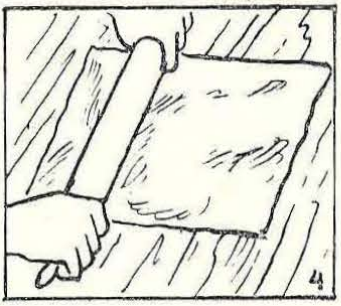
Tamizar en la mesa un kilo de harina, hacer un hoyo (hueco) con el contorno de la mano, poner en su centro sal, limón y la composición de la harina y la manteca. Mezclar bien hasta que se intensifique todo.

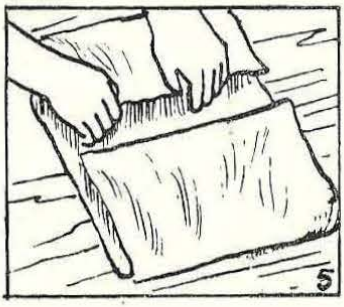
Dejar al frío por lo menos 2 ½ horas antes de ser utilizada, ya que esta masa presenta dificultades al querer estirarla, cuando recién se empasta, de ahí que aconsejamos ese descanso al frío; por otro lado, puede permanecer en la heladera unos 15 días aproximadamente, sin que por ello pierda su fuerza, ni que se deteriore por la humedad; teniendo presente (si la va a dejar en la heladera por algún tiempo) de enmantecarla y envolviéndola en papel impermeable o de manteca, retirándola una hora antes (por lo menos) de utilizarla.

## HOJALDRE A LA "BRASILERA"

Esta "pastelería" la hemos adoptado la mayoría de los pasteleros por su excelente resultado; es a la inversa de la "pastelería francesa" la cual la masa encierra a la manteca, mientras que, "a la brasilera", la masa es envuelta por la manteca además tiene (entre





otras) las siguientes ventajas: no toma cáscara, por lo que se suspende el trabajo de enmantecarla o cubrirla con un espátula y pasar a una olla o recipiente conve- menor tiempo y con más facilidad, esto es, porque en el hojaldre, lo que requiere enfriamiento, es precisamente, la manteca, razón por la cual, la acción del frío es más rápido permitiendo acelerar su proceso sin que el "trabajo" sea atropellado. Por último (porque hay detalles que sería obvio decirlo) el desarrollo de sus hojas son más elevadas y se presenta al tacto, suave, y delicado al sentido gustativo (cuando está bien hecha). He aquí la fórmula:

Ingredientes:

1 kilo de harina, 1 kilo de manteca, 1 cucharada sopera a ras de sal fina, 2 huevos, agua a gusto (½ litro apróximadamente). Nosotros aconsejamos de usarla, para la elaboración de los distintos bocaditos, agregarle ralladura de limón.

Procedimiento:

Mezclar bien la manteca con ½ kilo de harina tamizada, darle forma cuadrilonga y guardar en la heladera.

Tamizar en la mesa las 3|4 parte de la harina restante hoyo en forma de corona con el contorno de la mano. Colocar en su centro la sal, el limón y el agua, que quede una masa compacta y lisa, procurando que la misma esté ni muy dura ni muy blanda. Formar un bollo, cubrirla con una servilleta húmeda y dejar descansar por ½ hora, más o menos.

Sacar la manteca de la heladera, estirarla sobre la mesa enharinada con el palote hasta lograr un largo de 25 cm. por 20 de ancho aproximadamente, colocar luego la masa de agua a lo largo de la manteca, cubriendo casi ésta, como se puede ver en el grabado Nº 1, pasar el palote suavemente con el fin de emparejarla y que a la vez la masa de agua se adhiera a la manteca. To-

mar una de sus puntas y llevarla hacia el centro, un poco más de la mitad. como muestra el grabado Nº 2, cubriendo luego con la otra punta, quedando de este modo, la masa en sí, doblada en tres, como lo indica el grabado Nº 3. Este proceso, en nuestro oficio se llama "dar una vuelta simple".

Hay que dar dos vueltas simples o sea una más, (siempre en sentido opuesto al que se dio primeramente) para completar una vuelta "doble". Llevar la hojaldre al frío por espacio de una hora aproximadamente, teniendo la precaución en tiempo de invierno de que si no hiciese falta (para que la manteca se endurezca) no llevarla a la heladera, ya que la misma no tiene que estar demasiada dura al dar las primeras vueltas, pues al querer estirarla se rompería dejando salir la masa de agua, resultando luego, una hojaldre imperfecta No obstante en la parte industrial y hasta en ciertos casos para el ama de casa, es necesario, por diversos motivos, que la hojaldre quede de un día para el otro en el frío adquiriendo en consecuencia la masa, una consistencia dura (excesiva en invierno), para estos casos proceda así: enharine la mesa y el hojaldre por encima, luego con el palote, dele unos golpecitos suavemente de ambos lados (cuidando de no romper la manteca), a fin de ablandarla convenientemente para poder estirarla. Es caso de que esté excesivamente dura, hay que dejarla a la temperatura ambiental, hasta que pueda ser sometida al procedimiento recién mencionado.

Luego de un previo descanso, vuelva a estirar la hojaldre con el palote y sobre la mesa enharinada, hasta darle una forma alargada de unos 40 ó 45 cm., por 30 de ancho. Tomar ambas puntas y llevarla a su centro, como lo demuestra el grabado Nº 5. Pasar el palote (suavemente) para emparejarla, cerrando la masa como si fuera un libro (véase el grabado Nº 6). A este proceso se le da el nombre de "una vuelta doble".

Hay que dar tres vueltas dobles (repitiendo el proceso anterior) para completar las cuatro que se requiere. Entre vuelta y vuelta debe dejarse la masa en la heladera por espacio de una hora más o menos, según la temperatura reinante, con el propósito de que la masa pierda su elasticidad (nervio) y al mismo tiempo que endurezca la manteca, que es ablandada por el manipuleo de las vueltas.

Recuerde en todo momento que realice un hojaldre (francesa o brasilera), que las vueltas siempre tiene que ser en sentido opuesto a la que se dio anteriormente, y recién, cuando se haya dado las cuatro vueltas dobles y puesto al frío por lo menos una media hora (en tiempo de invierno no hace falta), se podrá usar, entonces, para los fines deseados.

Hay otras formas para dar las vueltas al hojaldre, por ejemplo se puede dar cuatro vueltas simples (dándole previo descanso entre vuelta y vuelta, en el frío), y luego una doble, o también una vuelta doble y una simple, previo descanso al frío y repetir la operación, para volver a llevarlo al frío un tiempo prudencial y, terminar dándole una vuelta doble, que completa las cuatro. Pero una forma muy común y que da muy buenos resultados, es el que demuestra el grabado, y nosotros le sugerimos su adaptación.

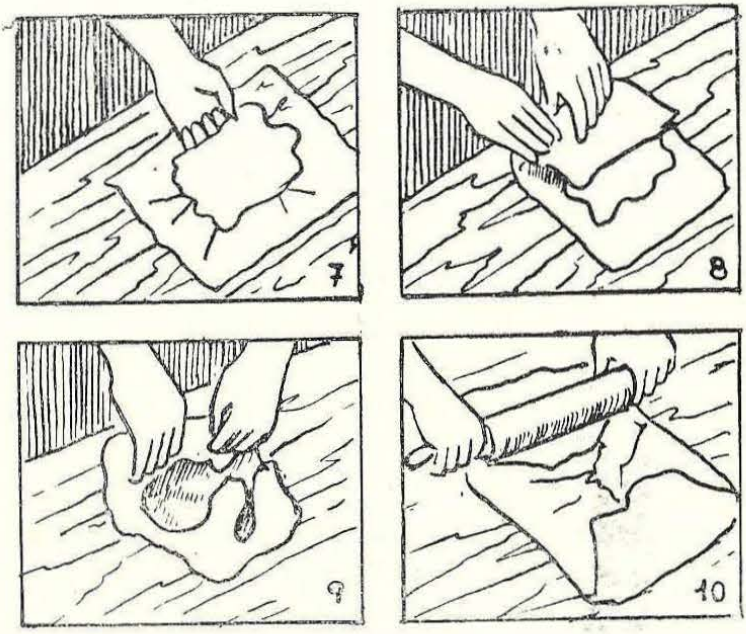
## HOJALDRE A LA "FRANCESA" (FEUILLETAGE)

Ingredientes:

1 kilo de harina, 1 kilo de manteca, 1 cucharada a ras sopera de sal fina agua a gusto (600 cms.), más o menos, según la fuerza de la harina, ½ jugo de limón.

Procedimiento:

Mezclar bien la manteca con 250 grs. de harina ta-




mizada. Darle forma cuadrilonga y guardar en la heladera.

Tamizar en la mesa el resto de la harina, hacer un hacer un hoyo en forma de corona con el contorno de la mano, poniendo en su centro la sal y el limón; se agrega agua haciendo una masa no muy sostenida ni blanda, dejándola descansar unos 20 minutos (aproximadamente) tapada con una servilleta húmeda.

Estirar la masa con el palote sobre la mesa (el cual estará previamente enharinado) dándole una forma rectangular, suficiente como para poder envolver la manteca, colocando ésta en el centro de la masa, como se puede ver en el grabado Nº 7.

Hacer luego un "paquete" (como si se estuviera envolviendo una caja imaginaria, igual como indica los grabados 8 y 9). Téngase presente que en cada doblez.

es decir, cuando se lleva una punta a un tercio de su total o hacia el centro del hojaldre, la superficie de ésta debe ser igual a la de abajo en otras palabras; la masa debe estar pareja por todos sus lados a efectos de que no quede ninguna parte "débil" (principalmente en la primera vuelta, que casi siempre es sencilla), pues al querer darle las vueltas, la masa se rompa y en consecuencia salga la manteca hacia afuera, quedando imperfecta dicha preparación.

Estirar la masa de hojaldre sobre la mesa enharinada (con los dobleces para arriba, como indica el grabado Nº 10) de 40 cm. de largo por 30 de ancho aproximadamente, seguir luego con el mismo procedimiento como si se tratase del hojaldre a la "Brasilera", siguiendo los grabados 2, 3, 4, 5 y 6 de la página 9j.

Recuerde que este hojaldre toma cáscara, por consiguiente recomendamos dejarla en la heladera tapado con una servilleta húmeda.

## RECORTES DE HOJALDRE

Los recortes de hojaldre son de suma utilidad, más cuando se aprenden a usar mediante el conocimiento y la práctica, son innumerables los trabajos que pueden realizar, por ejemplo planchas o discos para las Mil Hojas, "croustadines", etc.

Los recortes se recojen formando una bola o arreglándolos con el palote. Se guardan en lugar fresco; para que no formen cáscara, hay que enmantecarlos, salvo de usarse dentro de unas horas.

En la página damos la receta de "masa de queso", entre otras cosas, son indicadísimas para los "palitos "all formaggio" con los recortes de hojaldre se puede realizar este apreciado acompañamiento del cóctel, proceda así:

Tomemos como base 400 gramos de recortes; 400 grs.

de queso rallado al que se le agregará un poco de pimienta u otro condimento a gusto; espolvoree la mesa con la mitad del queso (como si se tratara de la harina. nada más que en lugar de la harina usamos el queso) coloque los recortes encima del queso, agréguele la otra mitad encima de la masa a medida que la va estirando con el palote, y arregle el queso que se desplaza en la mesa a medida que la masa vaya avanzando. Estírese de unos 3 ó 4 mm. de espesor, por 20 cm. de ancho y 40 de largo. Córtese en tiras de 5 cm. de ancho a lo largo luego vuélvase a cortar de unos 5 mm. de ancho, más o menos, aconsejamos realizar esta operación sobre la chapa cortándolo con un cortapisa o un cuchillo que corte.

Cocínese en horno regular cuidando de que no tomen mucho color en la parte de arriba (tápese con un papel blanco). Es suficiente con que tenga piso.

NOTA: De usar menos recortes, lo único que se modificará es el largo y el ancho de la masa de acuerdo a la cantidad usada. Pero en todos los casos tiene que tener 5 cms. de largo por 5 mm. de ancho.

◆

## PATE BRISSE

(Pasta quebrada; comúnmente conocida como "masa para tartaleta"

Ingredientes: 1 kilo de harina, 700 gramos de manteca, 1/4 litro de agua, una cucharita a ras de sal fina, 1 golpe de yainilla líquida, 3 huevos.

Procedimiento: Tamizar la harina en la mesa y trabajar con la manteca hasta que esté bien unido, recoger con una servilleta húmeda; se puede dar las vueltas en niente; agregar los huevos, y trabajar un poco hasta que se mezcle, luego se vierte el agua (al cual se le ha agregado previamente sal y vainilla).

Trabajar hasta lograr una pasta homogénea, procurando que no forme liga. Dejar en la heladera, haciendo el mismo procedimiento que la "hojaldre alemana".

NOTA: Estas dos recetas, principalmentee la última, suplanta los recortes de hojaldre y la media pastelería (razón por la cual no la hemos puesto). En cuestión de "forrar" tartaletas, barquitos, moldes de bizcochuelos, etc., es indicadísima, puesto que no se "encoge", como sucede con los recortes (si no tienen un previo descanso, y a veces, no es suficiente el descanso, pues igual se encogen) de la pastelería (hojaldre). Por estas razones ,aconsejamos "su uso" y no los recortes de pastelería, para forrar "las tartaleas".

## OBSERVACION

Muchas veces en destacados diarios de nuestra ciudad se pueden leer casos de **curanderismo**, que en sus mayorías es practicada por gente **inconsciente y sin** escrúpulos, que ni siquiera conocen los principios fundamentales de la "Medicina", como ser "Anatomía Humana", etc. pero que no reparan en sorprender la buena fe de "algunos individuos de poco entendimiento", si con ello se procura pingues ganancias en su propio beneficio. La justicia, cuando descubre estos "casos", aplica todo el rigor de la ley.

Nuestro mismo oficio, que puede considerarse con mucha altura a lo largo y a lo ancho del país es, casi siempre, **material de inescrupulosos escritores,** que no reparan en copiar lo que no entienden, disfrazando (por lógica consecuencia) la realidad de las "cosas" a su modo, complicando con inequívocas explicaciones la elaboración de las distintas recetas, siendo el único perjudicado (en este caso) el infeliz que compra ese libro, que no sólo ha gastado inútilmente su tiempo y su dinero, sino que, no podrá realizar con buen éxito lo que el texto dice.

En efecto, muy bien impreso tengo a la vista un libro de cocina con diversidad de recetas de pastelería, confitería y repostería, de la que es autora una conocidísima literata del habla hispana; entre otras fórmulas, que causa gracia por su optimismo, se lee la siguiente:

"HUEVOS HILADOS: Se pone una libra de azúcar en punto de almíbar, se baten muy bien dos docenas

de huevos (las yemas solo) y se cuela por una estameña o servilleta; estando el almíbar hirviendo fuerte, se echan las yemas batidas con una espumadera o cucharon cerrado, a fin de que caigan por los agujeros en el almíbar, dando vueltas alrededor, buscando el hervor para que no se peguen las hebras. Sirven para guarniciones".

El operador que haya realizado el trabajo siguiendo al pie de la letra lo que acabamos de copiar, queriendo intentar obtener unos huevos hilados (cabello de ángel), habrá relacionado el fracaso a su "poco entendimiento", ignorando quizás, que de esta manera no hay quien obtenga otra cosa que... una triste experiencia, porque ni se pesa el azúcar, ni es suficiente una libra (480 gramos) para hacer dos docenas de yemas, ni su punto es del almíbar, ni las yemas se baten, ni se cuela por una estameña, ni se echa por un cucharón cerrado ni sin cerrar.

En un libro dedicado a los sandwiches, saladitos, bocaditos, etc., editado hace poco tiempo en Argentina, hemos observado en varias recetas que allí figuran algunos "detalles" que en la teoría, quizás, pasen desapercibidos restándole importancia, pero que llevadas a la práctica presentan algunas dificultades. He aquí un ejemplo:

"MASA PARA TARTALETA: Y a continuación explica la fórmula y cómo rellenarla; uno de sus párrafos dice: "Rellenar las tartaletas con porotos secos, para que la masa no se levante durante la cocción". Como se ve, se ha omitido decir que, antes de los porotos secos, se colocan los "pirotines" adecuados a los moldecitos, y luego los porotos, para que los mismos no queden adheridos a la masa.

Como epílogo, daremos otro ejemplo (que de nombrarlos a todos tendríamos que hacer una obra aparte). Un libro que está dedicado ¡nada menos que a la decoración de la pastelería! (¡qué disparate¡) y es autora una conocida cocinera y repostera del ámbito familiar he aquí lo que dice la receta:

"CREMA PASTELERA: Se pondrá en una cacerolita enlozada ½ litro de leche y un poquito de vainilla para darle gusto si se desea puede agregarse un poquito de limón, luego ha de ponerse al fuego para que hierva durante unos minutos", a continuación agrega el resto de la fórmula. Pero lo paradógico de este caso, es que precisamente nosotros indicamos el "jugo de limón" para cortar la leche en casos especiales; es evidente que, de realizar tal cual indica la fórmula, la leche se cortará y por consiguiente la "crema saldrá agria".

## INSTRUCCIONES GENERALES

Si la masa de la pastelería "a la francesa" se desea guardar cruda en la heladera, debe ser enmantecada o envuelta en una servilleta húmeda; no así, cuando se trata de la pastelería "a la brasilera". En cualquiera de los dos casos, si se ha endurecido mucho por el frío, hay que darle unos golpecitos suaves con el palote (espolvoreando la mesa y la masa) comenzando desde el centro hacia ambos lados; teniendo precaución, siempre de marcarla con la yema del dedo, la vuelta que tiene; de esta manera usted podrá saber con seguridad cuántas vueltas faltan.

Cuando se procede a darle las vueltas restantes, procure que la masa no se pegue en la mesa, ni en el palote, ni se rompa la manteca ni la masa, para evitar esto hay que enharinar la mesa lo mismo que la masa. pero no excesivamente, sugerimos un cernidor (tamiz) chico para tal efecto, ya que con el mismo se puede espolvorear ambas cosas, sin amontonar la harina.

Es conveniente (hasta que se tenga práctica) trabajar con un trozo un poco mayor de lo necesario; la masa (una vez terminada) se puede estirar en cualquier sentido, a gusto del operador, en lo que respeta al "grosor de la masa", teniendo presente que la "hojaldre alemana" no levanta sus hojas tanto como la pastelería francesa o brasilera, por lo tanto, hay que estirarla un poco más gruesa.

Cuando forre las tartaletas con la "masa alemana" proceda así:

Prepare los moldecitos de tartaletas, del tamaño y forma que se desee, previamente enmantecados, estírelos en forma alineada (en fila de dos o de tres, etc.)

sobre la mesa, luego estire con el palote la masa (espovoreando la mesa) dejándola de unos 2 ó 3 mm. de espesor; enrosque la masa en el palote y deposítela sobre los moldes. Déjese descansar así, por espacio de 10 ó 15 minutos.

Con un pedacito de masa (se puede cortar de las puntas sobrantes) haga un bollito (alargado o redondo, según el caso), mójelo en la harina, hunda la masa hasta darle su forma, así sucesivamente hasta terminar. Luego extienda un repasador sobre los moldes ya forrados y pásese el palote con el propósito de cortar la masa sobrante.

Colocarlas en la placa en que se va a cocinar; con un tenedor pinche su fondo; póngase un "pirotín" apropiado a cada moldecito y rellénese con porotos, arroz, sal gruesa, etc para que la masa no levante durante la cocción.

Cocínese en horno algo fuerte hasta que adquiera un color apenas dorado, ¡no más! ya que de cocinarse demasiado, tomaría sabor amargo.

Quítese los pirotines y los porotos (los que se guardarán para su posterior uso), luego se procede a desmoldarla dejándola enfriar; en caso de no usarse de inmediato, se guardará en latas o frascos bien cerrados, hasta el momento de ser utilizadas. La que se podrá rellenar con la pasta que se desee, (y que más adelante podrá ver en este libro) ya sea para servir frío o caliente.

Esta misma masa (una vez que haya adquirido la suficiente práctica) se podrá usar cortada convenientemente con un cortapasta en distintos tamaños, como base de canapés, palitos salados, bizcochitos, galletitas secas, etc.

Cuando quiera pegar dos trozos de masa, por ejemplo los boulevares (vol-au-vent), las empanaditas, etc.

utilice huevo batido, nunca agua, y un pincelito para tal efecto.

Si es EMPANADITAS lo que va a cocinar, proceda así:

Estire la masa de hojaldre (preferentemente la brasilera) dejándola de unos 4 mm. de espesor (esto, como hemos dicho, es a gusto del operador, puede ser más o menos). Córtese en disco de unos 8 cm. (más o menos) de diámetro, utilizando un cortapasta (risado o liso), pintar alrededor (la mitad solamente) con huevos batido. Colocar en cada disco, media cucharadita de relleno. Cerrar el disco en dos, para formar la empanadita, marcando la masa con el revés de un cortapasta más pequeño con el propósito de asegurar el relleno. Píntese preferentemente con yema después de haberla colocado en una placa, la cual tiene que estar ligeramente enmantecada.

Caliente el horno a una temperatura fuerte (no excesiva), ya que el hojaldre para que levante bien sus hojas, precisa horno fuerte primero luego se ha de reducir la temperatura convenientemente hasta terminar de cocinarlas. Téngase presente las siguientes normas: para que las empanaditas brillen, luciendo ese color oro tan característico, deben retirarse cuando están casi cocinadas (siempre en la puerta del horno, nunca afuera, pues de este modo puede bajarse) espolvorearla al horno para que se encaramele. Así debe proceder si usa huevo batido, pero de usar yema, ya no es necesario fundir el azúcar sobre las empanaditas, ya que estas por sí solo toman brillo.

Si es pequeños VOL-AU-VENT lo que va a preparar, proceda así:

Tomemos como ejemplo 5 porciones; usted, ya ha preparado la hojaldre, ahora bien, corte aproximadamente 350 gramos de hojaldre ya hecho, téngase preparado un huevo batido y un pincelito.

Estírese la masa sobre la mesa ya enharinada, de un espesor de 5 mm. aproximadamente. Cortar 10 círculos de 6 cm. de diámetro con un cortapasta redondo liso.

Póngase 5 discos en una asadera (previamente enmantecada y luego mojada para que pegue mejor) en la cual se va a cocinar; pincharla en cruz con un tenedor en su centro y pintar con huevo.

Con un cortapasta liso más pequeño, cortar los cinco restantes, un centro de 4 cm. y ½ diámetro (estas son indicaciones como ejemplo), ya que el operador podrá hacerlos más chicos, o más grandes).

Con el círculo que nos queda (o sea la parte agujereada); ubicarla sobre los círculos que están en la asadera; pintar la superficie de la masa con "yema"; enmantecar un papel, y cubrir la superficie para que levante parejo, evitar que tomen mucho color, ya que la parte de arriba, por contener menos masa que la de abajo, se cocina más rápido.

En tiempo de calor, tenga la precaución (si no se es rápido por falta de práctica) de dejar en la heladera los 5 discos restantes, mientras se pintan los 5 primeros.

Con los cinco discos restantes, o sea el sobrante de la parte agujereada, se vuelven a cortar con un cortapasta más chico aún (sacabocados) de unos 3 mm. aproximadamente. (Hay que hacer 10 tapitas en total, si es preciso se vuelve a estirar un pedacito más de masa). Colocar en una placa ligeramente enmantecada y mojada; pinchar con un tenedor y pintar con "yema".

Cocinar en horno mediano. Es conveniente dejarlas descansar mientras se cocinan los boulevares, luego, reduciendo si hace falta la temperatura, se cocinan las tapitas, es suficiente con que tengan piso.

Rellenar a gusto y colocar sobre el relleno las tapitas.

## EL HORNO

Variados son los tipos de hornos que pueden emplearse en pastelería, los hay de leña, de carbón, de vapor, de aceites pesados, a kerosene, a gas eléctricos y giratorios (eléctricos o gas) y contínuos.

Los más sencillos y económicos son los de leña, que además pueden quemar toda clase de residuos y desperdicios que puedan ser quemados, los de aceites pesados o a gas oil; estos hornos son usados preferentemente en las panaderías.

El horno eléctrico es el que reúne más ventajas, por su funcionamiento fácil y perfecto y por su limpieza, con esta clase de hornos, ni hay que volver las chapas ni hay bordes quemados, ni sale una cosa más cocida que otra, además se puede regular con mayor facilidad por la rapidez de su "puesto a punto" y la posibilidad de variar de temperatura. Hasta el presente, todavía no hay otra clase de horno que pueda darse el calor adecuado en breves minutos para las distintas cocción de las piezas, pudiendo cocerse al mismo tiempo una lata de merengues o algunas piezas de hojaldre, cada cual en su departamento, esto es posible, debido a que en el momento que se desee, se puede calentar cualquiera de los departamentos que tenga el horno con el grado de temperatura que se requiere.

Solo un inconveniente (y muy grave) tiene estas clases de hornos LA ELECTRICIDAD, que en la actualidad, en comparación con otros combustibles, su

costo es muy elevado, no solamente aquí sino en otras ciudades, el fluído eléctrico es caro en todas partes; este es el inconveniente y razón por la cual se prescinde de su uso, salvo algunas excepciones.

Actualmente los más usuales (por su economía y limpieza y por reunir características similares al del horno a electricidad) son los hornos a gas que también tienen la ventaja (gracias a la igualdad de su calor) de no tener que dar vuelta a las latas por cocer más de un lado quede otro, aunque a veces, ciertas clases de cocciones requieren dicho proceso.

# Metalúrgica

SIMBOLO
DE CALIDAD

Máquinas y equipos para elaboración de
Bizcochos, Galletitas y Afines

Estampadoras
Moldeadoras Rotativas
Hornos continuos para bandejas

Llenadores de Dulce para Alfajores

Servicio Esmerado de Reparaciones



**Avda. Carabobo 1128 — T. E. 63-5645**
Buenos Aires

## GRADOS DE TEMPERATURA DEL HORNO

Es preciso antes de cocinar alguna pieza de pastelería (o lo que se desee) conocer los diversos grados de temperatura que ha de tener un horno.

Comúnmente los grados de calor se conocen en seis clases de "temperatura", a cada uno de los cuales se le aplica un nombre distinto:

Primer grado: "Horno caliente o fuerte", cuya temperatura es de 230 a 250 grados aproximadamente, ya que según los hornos varían la temperatura. Ahora bien nunca hay que pasarse de horno "caliente" o sea "muy caliente" pues le arrebatará la mercadería a cocinar, quemándola arriba y abajo, quedando cruda en su centro.

Segundo grado: "horno mediano o manso" cuya temperatura es de 200 a 230 aproximadamente.

Tercer grado: "horno regular" cuya temperatura es de 150 a 190 aproximadamente.

Cuarto grado: "horno templado" cuya temperatura es de 140 a 170 aprox.

Quinto grado: "horno suave", cuya temperatura es 100 a 120 aprox.

Sexto grado: "horno flojo", cuya temperatura de 100 a 120 aprox.

Es conveniente saber, que las diversas temperaturas que acabamos de indicar se refieren a los trabajos en gran escala. Las mismas temperaturas, pueden resultar, si se tratara de hornos familiares, demasiada altas. Por lo tanto, el único camino eficaz para familiarizarse con el funcionamiento del horno y los grados de calor que conviene darle según el caso, o lo que se va a hacer, "es la práctica".

## MASA DE QUESO

Ingredientes: 1 kilo de manteca, 1 kilo de harina, 1 kilo de queso rallado o pasado por la máquina de picar carne (cualquier tipo, menos mantecoso, por razones obvias) sal, pimienta y nuez moscada, a gusto, ½ ralladura de limón.

Procedimiento: Tamizar la harina sobre la mesa, hacer un hoyo (hueco) con el contorno de la mano.

Poner en su centro la manteca, pimienta, nuez moscada y el limón. trabajar un poco sin tocar la harina. hasta que haya tomado los ingredientes y haya ablandado un poco la manteca, luego incorporar el queso, y mezclar bien (sin tocar la harina), una vez que haya logrado "una sola pasta", incorporar la harina hasta que tenga una sola pasta homogénea (si ve que está un poco dura, puede agregarle una o dos yemas).

Dejarla descansar tapada con un repasador por espacio de una hora aproximadamente. Estírese con el palote (no muy fina) y utilícese, según indique la receta. Debe hornearse a temperatura moderada.

Esta masa, a igual que la "pate brisee o pastelería alemana" (véase páginas 255 y 263) puede quedar guardada en la heladera unos 15 días aproximadamente, teniendo la precaución de enmantecarla y guardarla envuelta en un papel manteca o impermeable. Cuando se requiera su uso, debe sacarse una hora (más o menos) antes, para que tome su temperatura normal, es decir, natural.

Para este caso (si la receta no indica otra cosa) no debe estar el horno muy fuerte, pero sí, se debe cocinar lo suficiente ¡nada más! ya que de lo contrario tomaría sabor amargo.

Es indicadísima para hacer "palitos salados", el cual debe cortarse en tiritas de 1 cm. x 6 ó 7 cms. y luego redondearlas ligeramente; enmantecar un po-

quito la chapa, antes de cocinar; horno mediano. Ideal para acompañamiento de cualquier cóctel.

* * *

## OTRAS APLICACIONES

CANAPES: Es decir, para "base de canapés", el cual puede cortarla en disco, cuadrados, triángulos, etc.

TARTALETAS: Proceder igual que la página 329, el relleno, a gusto.

GALLETITAS: Cortar a gusto y de diversas formas con un cortapasta (liso o risado), si se quiere se pinta con "yema" y se le agrega castaña de Cajú picada. Una vez horneadas se corta en mitades y se rellenan a gusto. De lo contrario sírvase como galletitas.

ALFAJORCITOS: Cortar a gusto (preferentemente 2 a 3 cm. de diámetro) unos discos con un cortapasta liso, hornearlos y dejarlos enfriar. Luego se unen con un relleno que haya preparado a gusto, o simplemente con mantecas compuestas. Colóquese parado, abierto un poco en su punta, dentro de un pirotín adecuado.

EMPANADITAS: Véase el proceso en la pág. 269. Pero téngase en cuenta que esta masa hojaldre (desarrolla) mucho menos, por lo que hay que cortar los discos un poco más gruesos, rellénese a gusto.

JESUITAS: Estírese la masa de unos 3 cm. de ancho por lo que quiera de largo (según los comensales) 10, 15, 20 cm. etc. Píntese con yema y agréguele (como si estuviera espolvoreando por encima castañas de cajú o nueces, ambas picadas. Córtese en triángulo y cocínese en horno moderado cubriéndolo con un papel blanco, con el objeto de que no tome color (las nueces o las catañas). Es suficiente con que tenga piso. Una vez fríos, cortarlos en su centro y volverlos a unir de a dos con manteca compuesta o rellenos salados. Servir en pirotines.

## MASA DE BOMBA

(Patte Chous)

Ingredientes: 1 litro de agua, 400 gramos de manteca, 800 gramos de harina, ½ ralladura de limón, se calcula para esta preparación 30 huevos (más o menos, según el grado de consistencia que se le quiera dar, por ejemplo, para hacer unos palos de "Jacobo o bombas grandes", se requiere una masa sostenida, llevando unos 23 ó 25 huevos aprox. Luego para las bombitas chicas o medianas, llevará lo que marca la receta, estando la masa ni muy dura ni muy blanda, y que no se deforme en la chapa.

Procedimiento: En el cobre (un casillo ½ bola) o simplemente en una cacerola apropiada se pone el agua y la manteca; puesta al fuego y una vez que el agua hierva y la manteca se derrita, se retira la cacerola del fuego y se coloca de un golpe la harina, ya previamente tamizada a la que se le agregó la ½ ralladura de limón, se remueve enérgicamente por breves instantes hasta que la harina tome la disolución del agua con la manteca, colocándose nuevamente al fuego; esta vez tiene que estar mediano.

Revuélvase vigorosamente con una cuchara o espátula de madera hasta que la mezcla se intensifique (se una bien) y forme un bollo compacto y suave, que brille y se despegue de los costados del casillo o cacerola.

Retírela del fuego y vuélquela sobre la mesa, espere a que se entibie, mientras, si es una cacerola que se ha usado, lávese ésta para volverla a usar, pues casi

siempre (de no usar el cobre) queda algo pegado en su fondo de la composición que se ha hecho.

Una vez tibia la masa, vuélvase a la olla mediante un espátula, agréguese los huevos (de a uno por vez) batiendo enérgicamente después de cada adición, así sucesivamente hasta que la mezcla tome la consistencia deseada.

Prepárese una placa (chapa) "muy ligeramente enmantecada", pues de lo contrario es decir, de adicionar más manteca, se extenderán y se correrán en el horno y de no enmantecarla, se pegarán en la chapa. Coloque la cantidad preparada (de hacer la cantidad que marca la receta, no poner más de 1/4 litro por vez hasta que se adquiera práctica) en una manga con un canuto (boquilla o tubo) mediano, liso, (número 7 ú 8, que podrá ser más chico o más grande, según sea su gusto o el grandor de las bombas). Con la manga en la mano derecha (por la parte baja) y (por la parte alta) con la mano izquierda, ir colocando en forma alineada, una al lado de la otra con un espacio de 1 cm. y medio aproximadamente, calcule que elevarán el doble, bombitas del tamaño que se desee como si pusiera el puntito a la "i".

Cocínese en horno caliente unos 20 minutos aproximadamente, hasta que haya desarrollado convenientemente, luego reduzca el horno con el propósito de secarlas un poco a fin de que no se bajen una vez retiradas del horno; su color tiene que ser dorado y ligeramente dura al tacto (entiéndase bien, ligeramente duras).

Retírese del horno y déjese entibiar, mediante una espátula (o si prefiere con algo mas práctico) vaya sacando las bombitas en un lugar adecuado una vez fría, llénese a gusto.

En caso de que sobre, guárdelas sin llenar envueltas en un repasador o en un frasco cerrado. Si en lo

primero déjese en la heladera. En cualquiera de los dos casos, pueden permanecer como máximo por 4 ó 5 días. Si tienen olor a humedad o pintitas ligeramente verdes, no las use.

VARIANTE Relámpagos (Eclairs): Hacer sobre la chapa ligeramente enmantecada unos bastoncitos (de pasta o de tira) de unos 3 ó 4 cm. de largo (más o menos) con boquilla lisa Nº 6 a 8. Cocinar igual que la anterior. Llenar a gusto.

## BRIOCHE

Es una especialidad francesa, conocida en todas partes, hecha con levadura de cerveza; cuya fórmula es la siguiente:

Ingredientes: 1 kilo de harina, 500 gramos de manteca, una cucharadita colmada de sal fina, 100 gramos de azúcar, una ralladura de limón, levadura de cerveza según el tiempo, tomando como base 20 ó 30 grs. y 8 huevos enteros. La receta original es con 18 yemas; u 8 yemas, 6 huevos, enteros y ½ taza de leche, más o menos. Es obvio decir que esta fórmula es un poco cara, si obtenemos igual resultado con 8 huevos enteros. De igual modo, queda a criterio del lector.

Primer procedimiento: Tamizar sobre la mesa, 200 gramos de harina, hágase un hueco con el contorno de la mano, coloque en el centro la levadura con un poquito de agua o leche tibia (una cuchara). Trabájese todo hasta formar una pasta algo firme (ni muy dura ni muy blanda). Dése forma de una bola, póngase dentro de un recipiente enharinado, practique un corte en cruz en la parte de arriba, tápese con un repasador y déjese en un lugar templado hasta que eleve algo más del doble (una hora más o menos). Este trabajo se llama en nuestro oficio "hacer una levadura".

Cuando la levadura está o "punto", se da comienzo al:

Segundo procedimiento: Tamizar sobre la mesa el resto de la harina, hágase un hueco y coloque en su centro la manteca y levadura, trabájese sin tocar la harina hasta unir ambas cosas; agregue la sal, azúcar, limón y vuélvase a trabajar sin tocar la harina. Cuando estén los ingredientes mezclados agregue los huevos de a poco y trabaje, así sucesivamente hasta terminar (siempre sin tocar la harina).

Mezcle todo bien con la harina trabajándola vigorosamente, "rompiéndola y batiéndola" durante un buen rato; para despegar la masa de la mesa use una espátula o algo similar, ya que hay que usar poca harina para que la masa se pegue en la mesa y pueda trabajarse y romperse mejor. Cuando se logre homogeneizar el empaste; enharine la mesa y haga una bola con la masa, colóquela dentro de un utensilio (cacerola, etc.) enmantecado, tápese con un repasador y déjese reposar en un lugar templado para que produzca la fermentación, la cual habrá aumentado el doble de su volumen. Cuando esto suceda, vuelque la masa en la mesa y realice la operación anterior, es decir, batiéndola y rompiéndola hasta que quede una masa suave, esponjosa y ligeramente blanda pero sostenida. Se vuelve a formar una bola con la masa y se coloca dentro del recipiente previamente enmantecado (mantecar también la masa por encima), se tapa con el repasador y se guarda en la heladera hasta el otro día.

Sáquese una hora antes (más o menos) de hacer los brioch, para que la masa tome la temperatura natural. En tiempo de calor, es suficiente con 15 ó 20 minutos.

Con la tercera parte de la masa que se ha empastado (no haga esta cantidad si no la precisa), hágase unos bollitos de forma redonda y tamaño de una nuez grande, practique un agujero en el centro del bollo, con los dos dedos índices, redondéelo bien hasta lograr una corona (con precaución de no romper la masa). Este trabajo tiene que realizarlo en la chapa previamente mantecada, mientras descansa los bollitos por breve lapso, con el resto de la masa (la 1/4 parte), se hace la misma cantidad de bollitos de la misma forma pero de tamaño dos veces más chiquito o sea la cabecita.

Píntese el bollito mayor con yema, coloque la cabecita en su centro y píntese también.

Coloque la chapa en un lugar templado hasta que los brioch eleven el doble. Cocínese en horno mediano hasta que los brioch estén dorados y tengan piso.

Aplicación: Para rellenar los brioches, procedà igual que los boulevares (vol-au-vents), es decir, sáquele la cabecita y rellénese (si es preciso, ahueque el bollo un poco más grande). Una vez relleno, se vuelve a colocar la cabecita. Pueden utilizarse todos los rellenos indicados para las tartaletas, canapés, vol-au-vents, etc. También se cortan en mitades, se enmantecan y se le agregan jamón y queso.

**Variantes:** Esta masa es ideal para hacer los "chips", razón por la cual no figura en este Libro Añadir algo más de azúcar; tomar porciones pequeñas (el tamaño puede ser entre el bollito y la cabecita de los brioch), hacer unos pancitos modelándolos con las manos, colocarlos sobre placas enmantecadas y dejar que se produzca la fermentación en un lugar templado, los cuales elevarán el doble. Pintar con yema y cocinar en horno caliente; es suficiente con que tengan piso. Rellenar a gusto.

## ARROLLADOS "PIONONOS"

**Ingredientes:** 10 huevos, 100 gramos de azúcar, una cuchara a ras de miel, 100 gramos de harina y una ralladura de limón.

**Procedimiento:** De no disponer de batidora eléctrica familiar proceda así: en un bols o un tazón apropiado se baten los huevos con el azúcar, cuando está a medio montar, agréguele la miel (es preferible que la miel esté tibia y siga batiendo (preferentemente con un batidor de alambre) hasta que esté bien levantado (montado), luego se le agrega la harina juntamente con el limón y se mezcla un poco con una espumadera (cuidando de no bajar el batido). Volcar la preparación en una chapa (placa) previamente forrada con un papel blanco o de manteca y se extiende el batido sobre el mismo con una cuchilla grande o una espátula alargada, bien parejito. Se cocina en horno muy caliente.

NOTA: El o los piononos, deben cocinarse en seguida de ser elaborados, por lo que es necesario tener el horno caliente con anticipación. Como es de cocimiento muy rápido (de 4 a 6 minutos, más o menos), se recomienda no descuidar.

Se arrolla con cualquier clase de dulce, crema o, con distintas cremas y salsas saladas, etc. Proceda así: extienda sobre la mesa un papel de igual tamaño, vuelque el pionono sobre el papel, sáquele el papel de arriba y comience a trabajar, arróllelo juntamente con el papel (o si prefiere una servilleta) y déjelo por un rato en la heladera hasta que endurezca el arrollado y pueda cortarlo; colóquelo en pirotines y sírvalo. Si desea espolvoree con azúcar impalpable el arrollado, caliente un fierro al rojo y márquelo en cruz.

**Variante**: Esta misma masa puede utilizarse para sandwiches pequeños, solo o intercalado con pan de miga.

Córtelos en forma que desee armar los sandwiches y úntelos con la crema a gusto. En caso de querer armar sandwiches triples, ya no alcanza una placa, tendrá que hacer dos o más (según el caso).

## ALFAJORES DE MAIZENA

**Ingredientes**: 800 gramos de maicena, 200 grs. de harina, 700 gramos de azúcar impalpable. 400 gramos de manteca, medio limón exprimido, una cuchara a ras de polvo de hornear, 20 huevos ó 40 yemas.

**Procedimiento**: Tamice en la mesa la maicena, la harina y el polvo de hornear, forme un hoyo con el contorno de la mano, colocando en el centro la manteca y el azúcar, trabajar bien sin tocar la maicena, luego agregue los huevos de a poco hasta terminar, incluir el limón. Seguidamente se amasa todo bien sin darle liga.

NOTA: Como es una masa un poco blanda al principio, tendrá que valerse de una espátula hasta que adquiera cierta práctica. Hay que tener preparada una fuente previamente enharinada para poner la composición dentro de ella y luego dejarla en la heladera hasta el día siguiente En tiempo de invierno es suficiente con 3 ó 4 horas para que tome consistencia.

Se extiende la masa con un palote sobre la mesa enharinada, hasta dejarla de un espesor de 3 a 4 cm. y se corta con molde (cortapasta) redondo, liso de 3 ó 4 cm. de diámetro aproximadamente.

Se colocan en chapas ligeramente enmantecadas y polvoreadas con harina. Cocinar en horno caliente has-

ta que levante y luego en horno mediano. Es suficiente con que tengan piso.

Rellenar a gusto, juntando ambas tapas con dulce de leche, crema compuesta, etc.

de leche, crema compuesta, etc., si usa dulce de leche, quite el limón.

(Véase alfajores: Santafesinos, Marplatenses, Chocolate, variedades, pág. 382).

## PASTA FROLA

(Su verdadero nombre es "Pasta Flora")

**Ingredientes:** 1 kilo de harina 500 grs. de manteca, 500 gramos de azúcar, la ralladura de un limón, una cucharadita de polvo de hornear a ras, 10 huevos,

**Procedimiento:** Tamice en la mesa la harina con el Royal, haga un hueco con el contorno de la mano y coloque dentro de su centro la manteca y la azúcar, trabájese bien sin tocar la harina, luego agregue el limón, y los huevos de a poco. Mezcle todo, con poco trabajo para que no haga liga. Colocar en una fuente enharinada y guardar al frío hasta el momento de usar.

## CREPES O PANQUEQUES (Pannequets)

**Ingredientes:** 500 gramos de harina, ½ cucharadita a ras de sal fina, punta de pimienta (una pizca), 5 huevos, o dos yemas y 3 huevos, 1½ litros de leche más o menos, ya que la pasta no tiene que estar ni muy espesa ni muy clara; 50 grs. azúcar

**Procedimiento:** En un bols o tazón apropiado agregar todos los ingredientes menos la harina, trabajar mediante un batidor de alambre. En otro recipiente colocar la harina y sobre ésta ir agregando la preparación anterior mientras va mezclando con el batidor. Lave el primer recipiente, coloque un colador y vuelque la masa de panqueque.

Caliente una o dos pequeñas sartenes untadas de manteca, deje que se caliente un poco; vierta dentro una cucharada y ½ de la masa; mover la sartén para esparcirla; cocinar de los dos lados.

Arrollar con lo que se desee y servir caliente.

## YEMA QUEMADA

Para hacer este postre, correspondiente al "lunch dulce" es necesario poseer un casillo de cobre (½ bola).

**Ingredientes:** 12 yemas y dos huevos enteros, 1 kilo de azúcar (con un poco de agua a fin de disolverla).

**Procedimiento:** Poner la azúcar con el agua en el cobre, dejar hervir a "punto de hilo", tener preparado y bien mezcladas las yemas con los huevos. Verter esta mezcla dentro del azúcar hirviendo, esparciendo el huevo, como quien hace una tortilla, por todo lo ancho del casillo. Cocinar bien hasta que esté todo unido, es decir, las yemas y los huevos en un solo cuerpo. Escurrir el almíbar sin sacar la yema, poniendo una espumadera debajo de la yema (con la derecha) y con la mano izquierda sostenga el casillo y vuelque el almíbar en un recipiente (el cual luego colmado y puesto en la heladera, servirá para los cócteles y otras aplicaciones). Poner otra vez el casillo con la yema sobre el fuego para caramelizarla de un color dorado (no quemado) y para que la yema quede bien dorada de los dos lados, dándole vuelta igual que una tortilla a la española. Esta operación se hace con rapidez y sin parar de mover el casillo. Voltearla sobre una placa o un plato liso y plano, previamente enmantecado. Dejar enfriar y cortar en trozos adecuados (cuadrados y puestos en pirotines) o en porciones individuales.

## "CLARIFICACION Y COCCION DEL AZUCAR"

Para facilitar mejor entendimiento del lector, de lo que es "en realidad el punto del azúcar", ofrecemos a continuación los distintos valores y grados de temperatura,

Para clarificar el azúcar hay que ponerlo a hervir, disolviéndolo previamente con menos de la mitad de agua. Es decir, que, para disolver un kilogramo de azúcar, hay que mezclarlo con unos 300 ó 350 gramos de agua. Porque, si el azúcar se disuelve con exceso de agua, tiene que hervir mucho hasta llegar al punto, con lo que se torna amarillo; y, en cambio, si se pone demasiado espeso, no llega a disolver todo el grano.

Luego se pondrá una clara o un poco de merengue, (el recipiente tiene que tener suficiente capacidad para que no se vuelque cuando hierva por primera vez) y se vierte de a poco, removiendo con un batidor de alambre. Cuando el huevo se ha mezclado del todo con el líquido, se deja hervir; enseguida se ve que la espuma sube. Cuando ha subido bien, se le echa un chorrito de agua fría por su superficie, se espera un momento, hasta que hierva por segunda vez; se retira del fuego, se espera unos minutos para que se pose el azúcar; entonces se notará la superficie cubierta de una espuma; quítela con una espumadera. Vuélvase a hervir, quítese la espuma, y cuélese.

Este azúcar o almíbar, despojado de impureza, es lo que se llama "AZUCAR CLARIFICADO".

Ahora bien, si continuamos hirviendo el azúcar, irá tomando distintos grados que se llaman "puntos". He aquí la escala.

Lo principal es saber distinguir si tal o cual temperatura es marcada por el pesa-jarabes (areómetro Beaumé) o por el termómetro para azúcar (Reaumur).

Para los grados altos, se hace uso del termómetro, pues marca de 80º a 130º.

Para las temperaturas más bajas, el pesa-jarabes, que marca de 0º a 40º.

Hebra floja, equivalente a 83º Reaumur.
Hebra fuerte, equivalente a 87º Reaumur.
Bola floja, equivalente a 90º Reaumur.
Bola fuerte, equivalente a 93º Reaumur.
Caramelo, equivalente a 113-118º Reaumur.

Sus equivalencias en el areómetro son:

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 80 | Reaumur | equivalen | a 30º | Beaumé |
| 84º | ” | ” | ” 32º | ” |
| 85º | ” | ” | ” 32º y 1/2 | ” |
| 86º | ” | ” | ” 35º | ” |
| 87º | ” | ” | ” 36º y 1/3 | ” |
| 88º | ” | ” | ” 37º y 3/4 | ” |
| 90º | ” | ” | ” 38º y 1/2 | ” |

Teniendo preparado una taza con agua fría y el almíbar hirviendo se hace la siguiente operación: Conócese hebra floja (o punto hilo flojo) cuando al tomar un poco de azúcar hirviente con el dedo índice y oprimirlo contra el pulgar de la misma mano, se forma, al separar ambos dedos, un hilito de azúcar que se corta enseguida.

Conócese la hebra fuerte (o punto hilo fuerte) cuando repitiendo la misma operación (siempre introduciendo los dedos. PRIMERO EN EL AGUA FRIA Y LUEGO LIGERAMENTE EN EL ALMIBAR. ¡TENGASE CUIDADO AL REALIZAR ESTA OPERACION!) observamos una larga hebra, o varias largas a la vez, más resistentes que las primeras.

Abriendo aquí un paréntesis, convendría hacer una aclaración: entre estos dos puntos puede señalarse otro intermedio, "la hebra regular", o punto hilo.

Y al mismo punto de hebra fuerte, le sigue otros más fuertes y menos fuertes, el cuál se conoce por punto "de florecilla o azúcar soplado a punto de pluma".

Tomando una espumadera se introduce en el almíbar, se saca y se sopla por los agujeros, se desprenderá entonces en forma de unas bombitas como pompas de jabón, que luego se rompen en contacto con el aire.

Hirviendo un poco más y sacudiendo con vigor la espumadera, se desprende el azúcar cuál tenue plumón. Este punto es conocido "con liga o punto pastilla" ¡Claro que para conocer estos puntos intermedio y los que siguen a continuación, se requiere cierta práctica en el oficio, y para ciertos trabajos, un amplio conocimiento!

Conócese la bola floja, cuando repitiendo la primera operación, da como resultado una bolita suave, al quedar retenido entre los dedos, una o más gotitas. Mientras que la bola fuerte se forma más fácil entre los dedos, más sostenida.

Conócese el punto caramelo, cuando tomando una gota de éste y haciendo una bolita entre los dedos, lo volvemos a introducir en el agua para enfriarlo y lo llevamos a la boca, lo partimos con los dientes, si se rompe y se siente crocante, entonces tendremos el punto "caramelo"; si no se rompe y se estira como una goma; tendremos el punto intermedio, lo cuál habrá que dejarlo unos minutos más hasta tener la temperatura. En cuanto al azúcar ha llegado al punto deseado (caramelo, hay que sacarlo del fuego porque a partir de ese instante, ya se requiere el conocimiento citado, de lo contrario se requema.

Sabemos entonces que tenemos el punto caramelo cuando introducimos el termómetro (hay que introdu-

cirlo 3 cm. dentro del jarabe caramelo) y el mismo marca los 113º Reaumur. Pero como hemos dicho, hay trabajos, como el caramelo trabajado (caramelo seda), para las que debe hacerse llegar el azúcar a 118 ó 120º. Bien es verdad que con este punto se haría muy difícil trabajar esta masa, por lo que es preciso agregar al azúcar, además de la glucosa necesaria, algo de ácido tartárico disuelto en agua, e incorporarlo cuando el azúcar llegó a los 115º.

Hay ciertos pasteleros, principalmente los que recién se inician en el oficio, que agregan la glucisa a ojo de buen cubero; costumbre poco recomendable, puesto que se expone a que el caramelo se torne amarillo o que se requeme (de poner demasiada cantidad, antes de llegar a punto, o que se empanice, en el caso contrario.

La glucosa se debe pesar siempre y en todo momento; nunca debe bajar en proporción de un 20 por ciento, ni pasar de un treinta por ciento, según se trate de azúcars más o menos refinado; también suele venir con más o menos fuerza.

El color debe adicionarse al caramelo a los 105º y la esencia a los 110º, salvo en el caramelo para ciertos trabajos (que además, el artista suele agregarle aparte de la glucosa: "cremor tártaro"). Para aumentar el brillo del caramelo, cuando se le desea muy brillante, échese un poco de agar-agar disuelto al llegar a 110º.

Luego, aparte de los distintos caramelos y pastillas, y algunos trabajos de decoración y realización artística, tenemos: azúcar derretido, azúcar quemado, azúcar hilado, azucarillos, azúcar kandi, crocante, escarchado, EL FONDANT, frutas confitadas el cual requiere una almíbar especial jaleas dulces, etc., etc., que el lector podrá ver en nuestra próxima obra MANUAL Y GUIA DE PASTELEROS.

## HUEVOS HILADOS (cabellos de Angel)

Es una de la más clásica y excelente guarnición. Se prepara primero: en un colador de alambre puesto sobre un recipiente, se declaran las yemas, a fin de que los sobrantes de claras no pasen. En tiempo de invierno es necesario (una vez pasadas las yemas, que no se baten, pues se romperían los hilos luego, pero sí, se ayuda a pasar en caso necesario dejarlas por un momento a baño maría para que se calienten, en verano basta con el calor natural.

Se pone a hervir la almíbar. A una cierta cantidad de azúcar se pone el agua necesaria, a fuego vivo; sacar la primera espuma y dejar que vuelva a subir, luego llegado el almíbar a punto de hebra regular, se vuelcan las yemas al hilador o embudo "chino", y, girando la mano sobre el recipiente que contiene el almíbar en una misma dirección, se irán formando los huevos hilados, siempre a una distancia, no más de 10 cm. del recipiente, procurando que el almíbar en su hervor, tenga suficiente espuma, para que las hebras se hundan en los borbollones del hirviente azúcar.

Una vez terminado el contenido del "chino", se retira del fuego el recipiente y, con una espumadera, o mejor dos, se moja primero en agua fría, (hay que tener previamente otro recipiente que contenga agua fría y luego un cedazo al lado), se sacan los huevos hilados, se mojan por un momento, refrescándolos, y enjuagándolos (esta operación tiene que ser rápida). Se esparcen en el cedazo dejándolo así un buen rato a fin de que se escurran, y, ya se puede disponer de ellos. Se rebaja el almíbar, se da un hervor, se deja enfriar

y se guarda al frío en un frasco cerrado, para volver hacer los huevos hilados, o usarlo en los cócteles.

Una manera muy profesional de hacer el almíbar para lograr huevos hilados de largas y redondas hebras, es el siguiente: a una cierta cantidad de azúcar se le mezcla un buen cucharón de merengue o unas claras, se agrega el agua necesaria (si es clara lo que va a usar, procure mezclar bien primero ésta), se pone hervir en un recipiente de mucha capacidad, porque el azúcar en unión del merengue o las claras, aumenta muchas veces de volumen.

Sobre el primer hervor, se retira y se deja reposar durante media hora, luego se coloca nuevamente sobre el fuego hasta que hierva, espumándola media hora después, y volviendo a repetir la operación varias veces hasta que el hervor no produzca más que una ligera espuma, que es la que se necesita.

Este azúcar especial, elaborado de este modo, se conserva celosamente, pues con adición de azúcar nuevo sirve para elaborar los huevos hilados repetidas veces; siempre que se va a usar, se le agregará una proporción adecuada de azúcar, no habiendo necesidad de repetir la operación indicada hasta que, por mucho uso, haya tomado un excesivo color amarillo

## MERENGUES

Lo primero que hace falta para conseguir un buen merengue es una limpieza, en vasijas o recipiente o el mismo tacho de la batidora eléctrica, utensillos y materiales, por todo extremo exagerada. Si es preciso, lávese los untensillos antes de usarse con agua caliente o jabón y luego séquese bien todo. Un poco de yema entre las claras, el menor empañado de los recipientes a usar, una pártícula insignificante de grasa, manteca

o aceite, es suficiente para que las claras no se ponga a punto de nieve sostenida (muy fuerte). Estos son requisitos que siempre se debe tener muy en cuenta.

INGREDIENTES: 1 litro de claras (35 huevos, más o menos), 2 kilos d azúcar, 200 gramos de maicena.

PROCEDIMIENTO: Se baten las claras con un kilo de azúcar a punto nieve, luego se agrega el resto de azúcar y la maicena (tamizada) mezclando con la mano abierta o con una espumadera. Poco trabajo, teniendo cuidado de que no baje.

En la chapa, ligeramente mantecada, o sobre papel blanco, mediante una manga con canuto o boquilla, lisa, número del 10 al 12, se forman copos (las tapas) de tamaño a gusto a una distancia de dos centímetros cada una, se polvorean con azúcar impalpable y se cocinan a horno bajo (horno flojo). Dejarlo hasta que estén secos y cocidos.

Pegándolos con dulce de leche o crema chantilly, puestos en pirotines apropiados.

Para el postre vitaminizado, correspondiente al lunch dulce; hacer unos discos sobre papel blanco, de 20 cm. de circunferencia; no hace falta polvorear con azúcar impalpable. Cocinar de igual modo.

## MERENGUE COCIDO (merengue Italiano)

Familiarizándose con este merengue, se puede realizar incontables variaciones. Su uso es conocido en todas partes y sumamente usado en nuestro gremio.

INGREDIENTES: Por cada kilogramos de azúcar se pondrán 17 claras, ya que calculamos que 35 claras es lo que contiene un litro (esta cantidad es aproximada ya que hay huevos de mayor volumen que otros) y muchas veces se poseen más de lo necesario, se medirá ½ litro por cada kilo de azúcar.

PROCEDIMIENTO: Puesta la almíbar a hervir (veáse pág. 287) se pone a montar las claras.

Cuando esté batidas las claras a punto nieve, y el almíbar haya tomado punto de "pluma" (ver pág. 287). Sin dejar de batir (si es batidora eléctrica mejor) se va agregando el almíbar muy lentamente hasta terminar, Se sigue batiendo hasta que aumente y tome cuerpo. En días húmedos, es aconsejable, una vez montado el merengue, agregarle 200 gramos de azúcar impalpable.

NOTA: Muy especial para decorar postres el cuál hay que darle un golpe de horno caliente para gratinarlo (dorarlo), masas, merenguitos, besitos y decoración de algunas clases de tartaletas para saladitos, etc. etc.).

## CREMA CHANTILLY

La crema chantilly no es otra cosa que la nata batida en frío adicionándole cierta cantidad de azúcar y algún perfume.

INGREDIENTES: Crema de leche fresca, 1 litro, 200 gramos de azúcar. Nosotros aconsejamos esencia de vainilla (líquida) un chorrito.

PROCEDIMIENTO: En un recipiente adecuado (de no poseer batidora eléctrica familiar), se bate con un batidor de alambre, la crema y azúcar, hasta que espese bien, es decir, hasta que tome consistencia (no más, pues de lo contrario se corta), luego se le agrega la vainilla o esencia a gusto; en épocas de verano hay que ponerle hielo picado debajo del casillo a usar mientras se bate. Conservar en el fríc.

Puede utilizarse para cualquier trabajo como ser: llenar bombitas, relámpagos acaramelados, palos, pegar merengues, etc.

## SALSA PARISIEN

A esta cantidad de crema chantilly, se le agrega 2 cucharadas, siendo concentrada 1 sola cucharada (después de montar la crema) de pulpa de frutillas; es indicadísima para ensalada de frutas o duraznos en almíbar (solos) picados.

## CREMA DE VAINILLA "PASTELERA"

INGREDIENTES: 1 litro de leche 400 gramos de azúcar, 100 gramos de harina, 5 huevos, 2 golpes de esencia de vainilla (líquida).

PROCEDIMIENTO: Hervir la leche en una olla aparte, mientras en otro recipiente apropiado se tamiza la harina y azúcar, mezclar bien, luego agregar los huevos. Hacer una sola pasta homogénea (íntimamente mezclada).

Una vez hervida la leche y sin dejar enfriar se vuelca lentamente sobre la mezcla, revolviendo continuamente. Hecho esto se cocina en fuego mediano, siempre revolviendo y presionando en el fondo con el batidor, principalmente en los costados, que es donde se pega la crema, hasta que hierva. Se retira del fuego y se agrega la vainilla revolviendo bien para que se mezcle. Colocar en una fuete apropiada, y espolvorear azúcar por encima para que no forme cáscara. Una vez fría, puede usarse o guardarse en la heladera.

Puede utilizarse principalmente para el lunch dulce, como ser: rellenar cañoncitos, bombitas, pegar planchas de mil hojas, pegar arrollados en combinación con crema chantilly, etc., etc.

## BAÑO GLACE

(para decorar algunas clases de bocaditos)

Poner clara de huevo en una taza, e ir agregándole azúcar impalpable, previamente tamizada. Se bate con un tenedor, cuchillo o espátula pequeña hasta que monte y tome consistencia, luego con unas gotitas de jugo de limón se continúa batiendo, hasta que esté esponjoso, liso y sostenido.

Al terminar se cubre con un paño húmedo, evitando que forme cáscara; tomar papel impermeable y cortarlos en triángulos, se forma un cartucho y se le corta la punta del tamaño que se desee.

## PAN INGLES (pan base para sandwiches, entremeses y saladitos)

Para la realización de estos panes, hay que disponer de unos moldes un poco mayor que los de budines ingleses de un kilo, o en el último de los casos, este mismo o un recipiente algo parecido y de forma alargada.

INGREDIENTES: 1 kilo de harina, 1 cucharadita de sal a ras, ½ litro de leche,, 50 gramos de manteca derretida 1 ralladura de limón 30 a 50 gramos de levadura (según el tiempo).

**Procedimiento:** Hacer la levadura (véase página 190 masa de brioch, primer procedimiento).

Cuando la levadura esté a "punto", se comienza a trabajar:

Tamícese sobre la mesa el resto de la harina, hágase un hueco con el contorno de la mano, coloque en el centro la levadura, la sal, el limón, la manteca derretida y la leche, mézclese todo sin tocar la harina; luego tra-

baje bien todo, haciendo una pasta homogénea, trabaje vigorosamente, batiéndola y rompiéndola, (si ve que está un poco blanda agregue harina) por un rato, hasta que la pasta esté suave y sin nervio, mediante una espátula recoja el amasijo, enharine la mesa y forme una bola con la masa. Colóquela en un recipiente tapada con un repasador, y déjese en un lugar templado para que se produzca su fermentación, la cual elevará más del doble. Una vez que la masa haya elevado lo suficiente, vuélquela sobre la mesa y repítase la misma operación, es decir batiéndola y rompiéndola durante un rato. Vuélvala a tapar y déjela que eleve, esta vez elevará el doble, pues su fuerza es menor.

Enmanteque los moldes a usar y enharínelos, coloque la masa en la mesa enharinada y haga listones con ella, córtelos en forma proporcional que quepa dentro del molde, el cual tiene que estar, ocupado por la masa, la mitad de su capacidad. Tape los moldes y déjelos elevar en un lugar templado. Cuando estén bien cubiertos, es decir, que hayan elevado casi el doble, procédase a cocinarlos.

El horno tiene que estar en un punto intermedio, entre caliente y mediano (véase página 274, Temperatura del Horno). Cocinar entre 30 y 40 minutos aproximadamente. Para verificar si el pan está cocido, tómese un palito (del grosor de un mondadientes, pero más largo), introdúzcase hasta la mitad, gírelo entre el dedo mayor y el índice y sáquelo. Si el palito sale completamente seco, estará cocido, de lo contrario tendrá que volver a repetir la operación tantas veces sea necesaria hasta lograr el objetivo.

Déjese entibiar en el molde y luego desmóldelos sobre un recipiente en el cual quedará estacionado hasta el día siguiente. El pan tiene que estar estacionado por lo menos 15 horas, de lo contrario se rompe, desmigándose al cortarlo.

Teléf. { Ventas 26-1057
Expedición 26-1056
Contaduría 26-0340

CASA FARRÉ
S.A.C.I.F.
Fundada en 1919

Piedras 1277/79/81 (R. 50)

## ARTICULOS PARA CONFITERIAS

FABRICA DE

PAPELES BORDADOS - GOFRADOS

SERVILLETAS - PLATOS - BANDEJAS

BOLSAS - PIROTINES Y DEMAS ARTICULOS

PARA CONFITERIAS - PANADERIAS Y HOTELES

## VARIANTES

PAN NEGRO: Reemplazar la mitad de la harina de trigo, por harina negra o integral, 50 grs. de azúcar con una cuchara o dos de agua. Pintar con chuño o agua al salir, para que brillen. Igual temperatura.

PAN CASERO BLANCO: Agregar 150 gramos más de manteca, una o dos cucharadas de agua (hay que calcular siempre, que la masa no esté ni muy dura ni muy blanda) y 100 gramos de azúcar, cocinar a igual temperatura.

PANCITOS TIPO VIENA: Añadir (si hiciera falta) una o dos cucharadas más de leche, 50 gramos de manteca y 100 gramos de azúcar, suspender ½ cucharadita de sal. Cocinar a la misma temperatura.

NOTA: En los tres casos hágase unos pancitos chicos o medianos modelándose con las manos. Colocarlos sobre placas enmantecadas y dejar que se produzca la fermentación en un lugar templado, los cuales elevarán el doble.

BASES PARA CANAPES: Descortezar el pan, luego córtese rebanadas más o menos delgadas; con un cortapasta saque base de la forma que se desee. Tuéstese el pan de un solo lado, y caliente, úntese con manteca a fin de que se derrita. Untar del lado sin tostar, con la crema o pasta que crea más conveniente.

# EL EMPORIO DE LAS FRUTAS

SECAS Y DESECADAS DE LA MAS ALTA CALIDAD

NACIONALES E IMPORTADAS

LEGUMBRES,
HARINAS DE CEREALES,
PANIFICACION PROPIA,
CEREALES, FIDEOS Y
ARROZ INTEGRALES
GERMEN DE TRIGO

ESTABLECIMIENTO DIETETICO
VILLARES
FRANCISCO E. VILLARES

EXTRACTO DE MALTA
TONICO - VEGETAL
ACEITUNAS SIN SAL
MIEL DE ABEJAS
Y CAÑA
CAFE DE CEREALES

CASA DEDICADA A LA SELECCION Y
ELABORACION DE ALIMENTOS INTEGRALES
PARA VEGETARIANOS Y REGIMENES

✣

**Talcahuano 155 T. E. 35-6351 Buenos Aires**

## JALEA (pulpa de damascos, "apricot")

**Ingredientes:** Por cada kilo de pulpa de damascos en latas, o por mitades en latas, se pondrá un kilo de azúcar. ....

**Procedimiento:** Se tamiza la pulpa o los damascos por mitades, presionando con la palma de la mano a los damascos sobre el cedazo, se agrega la azúcar, se revuelve bien y se pone a hervir Cuando hierve se saca, se deja enfrair, se coloca en el barro o un frasco de vidrio se tapa y se guarda al frío. En tiempo de invierno no hace falta dejar en la heladera.

Cuando se quiere hacer uso de la jalea, se le agrega proporcionalmente (a la cantidad que se va a usar) uno o más cucharaditas de glucosa de maíz.

Se hierve hasta que se reduzca de volúmen, un poco, que tenga consistencia, siempre revolviendo con una espátula de madera en todo su fondo, principalmente en los costados de la misma para que no se queme y ni se pegue. Pintar con un pincel chico, de cerda blanca, como ser, persiana de manzana, torta de frutas, etc. (Aconsejamos tener siempre en casa un pincel de cerda blanca número del 10 al 15).

## TORTA PASCUALINA

De no disponer de recortes de pastelería, masa alemana o pate brisse, hágase la siguiente preparación:

**Ingredientes:** 1 kilo de harina, 300 cc. de aceite (procure que sea de buena calidad), 300 c.c. de agua, una cucharadita a ras de sal fina, ½ cucharadita a ras de azúcar, una pizca de pimienta.

RELLENO: 8 atados de acelga, 4 dientes de ajos, 2 cebollas grandes, 4 huevos batidos, 400 gramos de queso rallado, perejil picado, nuez moscada, pimienta y orégano a gusto del operador.

Hervida la acelga (también puede ser mitad de acelga y mitad de espinacas) se salta con la cebolla, ajos, nuez, pimienta y orégano. Dejar enfriar, agregar el perejil, queso y huevos; mezclar todo bien.

**Procedimiento:** Tamizar la harina en la mesa, hacer un hueco con el contorno de la mano, poner en su centro todos los ingredientes, formando la masa sin trabajar mucho, para evitar que tome mucha liga o cuerpo.

Cortar la masa en dos partes iguales, déjese descansar ½ hora aproximadamente cubierta con un repasador. Luego enharine la mesa y estire la masa con el palote, hasta lograr un espesor de 5 ó 6 mm. aprox., envuelva la masa en el mismo palote y deposítela en la chapa o moldes previamente mantecados; luego coloque el relleno de verdura preparado con anterioridad, hágase unos hoyos un poco distanciados y en cada uno de ellos, rómpase un huevo, sin que se deshaga. Vuelva a cubrir la chapa o los moldes con la masa restante, envolviéndola en el palote. Apriete los bordes bien fuerte, (como si estuviera haciendo una empanada de carne, casera),

para evitar la pérdida del relleno. Cocínese a temperatura entre "templado y suave".

NOTA: Como el lector recordará, en la página 248, hemos hablado (para que no haya confusiones con las cantidades de los componentes) de preparar todas las recetas, tomando como base "1 Kilo". Volveremos a mencionar aquí (por creerlo conveniente), que no hay necesidad (al menos que se precise) de preparar la cantidad que marca la receta. Por ejemplo, si los comensales son 4, y se dispone de un solo molde o chapa entonces es suficiente hacer la cuarta parte de la receta, es decir, 250 grs. de harina, 75 cc. de aceite e igual de agua, etc., y en el relleno: 2 atados de acelga, 1 diente de ajo, 1 cebollita chica, 1 huevo, 100 grs. de queso, Esto es necesario adoptarlo para la realización de todas las recetas de bocaditos que figura en este libro.

## PIZZA RICOTA

Prepárese la "pasta frola" (véase página 284). Amase la cantidad que precise.

**Relleno:** Por cada paquete de ricota (o sea ½ kilo, que es suficiente para un molde común de 20 cm. de circunferencia) se pondrá un cuarto kilo de azúcar, 1 yema y fruta picada, si se desea. Hay una variante que está teniendo mucha demanda últimamente, y es ésta: 1/4 paquete de ricota, 1/4 frasco de Yogourt o en su reemplazo, 200 gramos de leche cortada a la que tendrá que agregarle dos yemas (véase "Glosario" página 245. Leche agria, y fruta picada (cuando hablamos de la fruta picada, nos referimos a la fruta "confitada", la cual no se debe poner más de 400 gramos por dicha preparación.

**Procedimiento:** Estire la masa con el palote, sobre la

mesa enharinada, de unos 5 mm. de espesor aproximadamente. Divídase en dos partes iguales. Recoja una con el palote y deposítela en el molde previamente mantecado. Con un trozo de maza (enharinándolo continuamente) dése la forma a la masa, que tiene el molde. Llénese con la ricota, previamente preparada. Luego se pintan los bordes con huevo batido, y se vuelve a cubrir con la masa restante. Corte el sobrante de la masa y píntese con yema. Con un tenedor, se raya, primero en un sentido, y luego en otro. Cocínese en horno "suave". Déjese enfriar y dosmóldese en una fuente apropiada. Si es necesario, utilice un cuchillo de mesa, para despegar los bordes.

NOTA: En tiempo de calor, amase la pasta frola con un día de anticipación, dejándola al frío para que se endurezca; divídase en dos partes y use una por vez, mientras que la otra mitad permanece en la heladera.

## PIZZA DE VERDURAS

**Procedimiento**: Con la masa de la pizza (véase pág. 281), se divide en dos partes iguales, se extiende una en un molde aceitado, se rellena con acelga saltada y se cubre con la otra capa. Luego se aprietan los bordes, cerrándolos para que no pierda el relleno, y se deja unos 20 minutos aprox. en un lugar templado, para que fermente; se pinta con huevo batido y se cocina en horno "suave".

Variante: Hágase la pizza de una sola capa, déjese elevar, luego coloque la acelga saltada, con salsa blanca, sobre la pizza y cocínese en horno regular.

## SALSA BLANCA

Aunque este capítulo no corresponda aquí, sino, en salsas (página 321) la incluimos aquí para mayor facilidad del lector, es decir, que con un golpe de vista, podrá (sin ir a otra página realizar simultáneamente la harina, nuez moscada, pimienta, todo a gusto y 1 litro salsa blanca y la variante de la pizza de verduras.

Ingredientes: 100 gramos de manteca, 100 gramos de de leche.

Procedimiento: Hervir la manteca con un poco de agua (1/4 iltro), se agrega la harina pimienta, y nuez moscada, revolviendo con la espátula de madera a fin de que no se pegue (igual procedimiento que la masa a bomba, luego echar la leche (previamente hervida y en caliente), siempre revolviendo hasta espesar. Se saca, se deja enfriar en un recipiente adecuado y se usa.

## FONDOS PARA PREPARAR GELATINAS CLARIFICADAS

**Para Aspic, saladitos y otros fiambres:** Hacer hervir en agua huesos de ternera, carne, carcasas de aves o la carne que usted desee, agregarle cebolla en mitades, clavo de olor, hiervas aromáticas, la ralladura y el jugo de limón, rama de laurel o estragón, perifollo, pimienta en grano, Ketchup y sal. Es de recomendar poner poca sal, porque el exceso impedirá luego, la clarificación. Deje hervir por espacio de un tiempo prudencial y espumando cada vez que sea necesario. Retirar de la cocción y colar el caldo.

## LA CLARIFICACION

De acuerdo a la consistencia que se le quiera dar a la gelatina, por cada litro de caldo se pondrá 40 ó 50 gramos de gelatina en lámina previamente remojada del día anterior y se le dará un hervor revolviendo hasta que se deshaga y se una al caldo. Se saca, se deja enfriar y se lleva al frío hasta el día siguiente. Poner la gelatina al baño María hasta que se vuelva líquida, batir ligeramente 4 ó 5 claras por litro de caldo y agregarlo a la gelatina revolviendo constantemente hasta que se una la clara al caldo. Retirarlo del baño maría y ponerlo a fuego lento hasta que hierva y suba la clara (pero que no se vuelque), revolviendo muy despacio para asegurar el desenvolvimiento de la clara; téngase presente que la misión que tiene la clara en la de agua más o menos. De esta forma la pastelería cagelatina, es extraer toda la suciedad. Tener en ebulli

ción lenta por unos minutos. Tener preparado de antemano un recipiente lo suficientemente grande para que quepa la gelatina y un lienzo o repasador limpio para colarlo. Poner el lienzo dentro del recipiente (como si se estuvira forrándolo) y con un cucharón recoger la clara con mucho cuidado, y depositarla dentro del lienzo, esta operación tiene que hacerla hasta terminar la clara, pues de lo contrario la gelatina se vuelve turbia al mezclarse con la clara. Luego vuelca el resto de la gelatina muy lentamente dentro del lienzo y encima de las claras. Tomando las cuatro puntas del lienzo, la levanta con sumo cuidado, y que el líquido caiga dentro del recipiente, pasándole un fuerte hilo a las cuatro puntas del lienzo, lo asegura en un lugar adecuado. Una vez que haya pasado toda la gelatina, se guarda al frío, usándola cuando sea necesario.

**Fondo para gelatina de pastelería, lunch dulce, etc.:** Reemplazar el almíbar que hemos indicado anteriormente por jugos de frutas, peras, duraznos, cerezas, etc., calculando por cada litro de jugo, 40 ó 50 gramos de gelatina en láminas, según la consistencia y el trabajo que se pretenda hacer, agregando al jarabe cáscara (sin lo blanco) de naranja o mandarina. Hervir todo, menos la gelatina por espacio de una hora, más o menos, recién entonces, agregar la gelatina previamente remojada del día anterior. Realizar el mismo procedimiento que la receta anterior, es decir, la "clarificación".

## JALEA ARTIFICIAL

Dejar en remojo 7 gramos y ½ de agar-agar en 400 c.c. de agua fría hasta el otro día (20 horas, más o menos), luego se hace hervir todo y se cuela en un recipiente. Aparte, se hierve hasta "hebra floja" (véase página 287), 1 kilo de azúcar, que luego se vierte sobre

la solución de agar-agar. Volver a hervir en conjunto, todo durante 3 minutos, recién entonces (no antes) se incorporan 5 gramos de ácido cítrico, la esencia de frutas que se desee y el color apropiado; retírese del fuego y déjese entibiar, para luego pasarlo (si quiere) a un plato o fuente apropiado hasta que tome cuerpo. Cuando endurezca, úsese como guarnición o como indique la receta.

## GELATINA (cola de pescado en láminas)

Dejar 50 gramos de gelatina en lámina hasta el otro día, puesta en remojo dentro de una ollita (es suficiente que el agua cubra la gelatina), con el propósito de que se ablande, luego prepare un caldo a gusto, bien condimentado y aromatizado (si lo quiere hacer para lunch dulce, póngase a hervir un litro de agua y ½ kilo de azúcar, con cáscara de naranjas, y hacer el mismo procedimiento que sigue: cuando vea que el caldo está a punto, separe un litro en una olla aparte (bien colado) agréguele la gelatina y déjelo hervir durante unos minutos; retírelo y vuélvalo a colar bien todo, es conveniente colarlo dentro de un lienzo fino sin hacer presión, luego se toma las cuatro puntas del lienzo y se ata fuertemente dejando un extremo de hilo para poder colgarlo de un lugar adecuado, para que el líquido (gelatina) caiga dentro de un recipiente de a poco; dejar así hasta terminar. Luego, déjese enfriar hasta que tome cuerpo.

Cuando quiera usar la gelatina, tome lo que precise en un recipiente aparte, el cual tenedrá que ponerlo a baño maría para que se vuelva líquido, mediante un pincel, pinte lo que sea de su agrado o lo que indique la receta.

También puede emplearse picada, recortada o mol-

deada, como guarnición para bocaditos, tartaletas, canapés, etc.

Es importante tener presente que, todo lo pintado con gelatina (especialmente los bocaditos), deben tenerse en lugar fresco, principalmente en verano, que ciertos bocaditos tendrán que ir al frío, antes y después de pintado.

Como la gelatina preparada de este modo es transparente ligeramente amarillo, puede colorarse con colorantes vegetales, como ser, remolacha, jugo de espinaca, etc. también se puede usar el carmín líquido pero con moderación.

## GELATINA DE AVE

Poner sobre un paño o repasador mojado y bien escurrido (después de deshuesada el ave), el ave o caza destinado para la gelatina. Sacar los filetes (principalmente de la parte del cuello) y cortarlos a lo largo y luego en dos, sazonarlo de sal, pimienta, especias, coñac y ponerlos a marinar junto con cien gramos de tocino, gordo, sesenta gramos de jamón sesenta gramos de lengua escarlata, cortados también en tiras y por mitades, y cien gramos de trufas. Montar la gelatina con simetría distribuyendo bien la farsa con la guarnición.

Con los restos del ave y recortes, se prepara un relleno o panada adicionándoles unos 80 gramos de trufas a voluntad. Una vez hecha, cocerla; se envuelve apretándola con el paño o repasador y atarla bien.

Cocción de la gelatina: Cocinar dentro de un fondo blanco con huesos de ternera, carcasa de aves y algunas hierbas aromáticas. Cabe destacar la importancia que tiene la coción, pues esta debe hacerse muy lentamente, emplando 1 hora y media, por cada gelatina que pese dos kilos tomando como base esta proporción:

**Prensado**: Una vez cocida la gelatina, se saca, se deja

un momento afuera para que se escurra un poco; desatarla, sacarle el hilo, retorcer bien el paño o repasador para volver a apretar de nuevo la gelatina. Se coloca luego, encima de una chapa de horno o algo apropiado, encima de la gelatina, se coloca una madera que cubra todo su largo y encima de la madera, un peso, no muy excesivo, pues de lo contrario, lo que se ha destinado como prensa, podrá hacer que suelte todo el jugo, y al enfriarse resultaría seca y sin sabor.

## GELATINA EN POLVO

La forma de preparar esta gelatina, es por lo general, 40 gramos de gelatina en polvo sin sabor, por cada litro de líquido; previamente hay que remojarla en agua fría, para ablandarla, luego se da un hervor para que se disuelva, agregándose al líquido deseado, como ser caldo de gallina ,etc. o si prefiere, puede usar cubitos disueltos en un litro de agua previamente hervido.

## GELATINA DE TOMATES

Con el mismo procedimiento, puede ser de naranja, pomelo, manzana rayada, etc. Preparar un litro de jugo de tomates y 40 grs. de gelatina en polvo sin sabor; remojar la gelatina en la mitad del jugo del tomate para que se disuelva, calentar la otra mitad con sal, pimienta y especias, todo a gusto. Luego se añade la mezcla de la gelatina al jugo caliente y se deja hervir todo, durante un minuto. Pasar a un recipiente adecuado y antes de que se enfríe del todo, utilizar.

## GELATINA DE CAMARONES

Con el mismo procedimiento, puede hacerse de mariscos, y pescados picado finito.

En un recipente adecuado se incorpora 1 litro de le-

che y la gelatina; revolver bien para que se mezcle. Cocinar la preparación a fuego lento, revolviendo continuamente para que no se pegue, hasta que hierva. Se retira del fuego y se deja entibiar. Mientras, se baten dos yemas juntamente con sal y pimienta a gusto, y 1 cucharadita de mostaza y ½ de páprika; se le agrega la leche; se coloca al bañomaría revolviendo hasta que espese un poco; se retira del fuego, se deja entibiar y se agrega los camarones (limpios y picados finos) y una cucharada de vinagre. Unir todo bien.

**NOTA:** Volvemos a reiterar aquí que si no va a utilizar la cantidad que figura en las recetas; divídalas tantas veces sea necesario, en menor o mayor cantidad.

## ASPICS

A continuación ofreceremos algunas recetas para la preparación de aspics, a base de gelatina en polvo, debido a que nosotros lo creemos de más fácil realización luego, cuando se logre cierta práctica y familiaridad con la gelatina, podrá, entonces (si es de su agrado) reemplazarse, por la gelatina en lámina.

Para realizar un aspic presentable y que la decoración no se mueva, hay que lograr primero, una gelatina en condiciones (por lo que habrá que seguir con fidelidad lo que indique la receta), luego, se pasa unos moldecitos apropiados por agua fría (en tiempo de calor, hay que pasarlos por hielo picado, hasta que se enfríen y queden ligeramente húmedos), se deja escurrir y sin secarlos, se le agrega la gelatina en estado líquido, hasta que cubra un tanto su fondo (una pequeña base), luego se lleva al frío, para que endurezcan. Se sacan y se decoran con lo que indique la receta o lo que se desee, por ejemplo: huevos duros cortados en rodajas,

algunos discos de gelatina roja, aceitunas deshuesadas, morrones en tiritas o recortes, champiñon, fondos de alcauciles, trufas, pepinillos, mariscos, etc. todas las piezas previamente bañadas en gelatina líquida, para que se adhiera mejor, una vez hecha la decoración (si se quiere, se puede hacer un cordón alrededor del molde con mayonesa o huevos hilados) y puesto al frío para que quede bien firme, se llenan, hasta completar los moldecitos (si la receta no indica otra cosa) y se deja en la heladera para que tome cuerpo y quede el aspic endurecido.

En tiempo de inverno, es fácil que la gelatina endurezca antes de terminar el aspic, en este caso, es suficinte que lo deje al bañomaría.

Para desmoldarlos, hay que pasarlos ligeramente por agua caliente, y volcarlos sobre un repasador o servilleta, para secarlos un poco, luego se coloca en un recipiente adecuado (si la receta no indica otra cosa) y se deja al frío, hasta el momento de servir.

Volvemos a mencionar lo que dijimos al principio: a continuación daremos algunas recetas como base, luego usted, al tiempo que va adquiriendo práctica, podrá ampliar el surtido y decoración.

Hemos hablado en la página 310, sobre la elaboración de la gelatina de tomates y mariscos (camarones); aquí daremos el armado y su presentación, aclarando que todos los trabajos de aspics, pueden hacerse tanto en moldes individuales como en uno grande (budín inglés, de fondo algo profundo y alargado), y que no es necesario (al menos que lo precise) de elaborar las cantidades de la receta, que según los moldecitos, pueden variar entre diez y doce.

Principiaremos elaborando la mitad (6 porciones) de las fórmulas de la página 310, y en un solo molde de budín inglés:

Empañar el molde en hielo picado, y sin secarlo, vierta

en él la mitad de la gelatina de tomates previamente preparada en estado líquido, dejarlo al frío hasta que endurezca, luego agregue la preparación de la gelatina de camarones (pág. 310), vuélvalo a dejar al frío hasta que endurezca, y termine de completar el molde, con la otra mitad de gelatina de tomate, dejándolo en la heladera, hasta que vuelva a endurecer.

Cuando haya tomado cuerpo, retírese; en una fuente apropiada, se vuelca la gelatina que quede en forma elegante, para terminar su presentación, se adicionan (guarnición) alrededor, unos langostinos, limpios y enteros bien puestitos en hilera, intercalando (si es de su agrado) unos huevos hilados y sírvase.

## ASPICS DE TOMATE

**Ingredientes:** 1 litro de jugo de tomate, 40 gramos de gelatina en polvo sin sabor; sal, pimienta, todo a gusto poco vinagre o limón, 1 cucharada, 1 planta de lechuga grande.

**Procedimiento:** Es similar que en la página 310, en ½ litro de jugo de tomates, se pone a remojar la gelatina, mientras que la otra mitad, se pone a hervir juntamente con todos los condimentos. Sobre el primer hervor, se agrega la gelatina, dejando hervir todo, durante un minuto, se retira del fuego dejándose entibiar. Mientras se enfrían unos 10 ó 12 moldecitos (según tamaño y sin secarlos, se agrega la gelatina en los mencionados recipientes.

Colocar en platos playos adecuados, tantas hojas de lechuga, como moldecitos tenga. desmoldar los aspics sobre la lechuga; como guarnición, utilice si es de su agrado, unos huevos hilados; dejar al frío hasta el momento de servir. Como el caso anterior, puede hacerse en un solo molde.

## ANILLO DE MARISCOS

**Ingredientes:** Gelatina en polvo sin sabor 40 gramos, ½ litro de jugo de tomate, ½ litro de caldo de gallina, sal, pimienta, especias, a gusto, 1 lata de 400 grs. aproximadamente o al natural de mariscos a su agrado, ½ cebolla rallada 2 huevos duros, 100 gramos de blanco de apio picado, ensalada rusa a gusto.

Remojar la gelatina en el caldo. Poner el jugo de tomate al fuego, sobre el primer hervor, agregar la gelatina revolviendo constantemente durante 1 minuto. Sacar y agregarle sal, pimienta y especias, revolver y dejar entibiar. Escurrir los mariscos (pueden ser pescados también), picar los huevos, mezclar los mariscos con el apio, la cebolla y los huevos. Humedecer, con agua fría o hielo, unos moldecitos o molde en forma de anillo y sin secarlos pero bien escurridos verter en él la preparación. Desmoldarlo en una fuente apropiada, rellenar el hueco con ensalada rusa. Dejar en el frío hasta el momento de servir.

## ASPICS MACEDONIA DE FRUTAS

Ingredientes: Gelatina en polvo sin sabor, 40 gramos, crema chantilly ¼ litro, si hay frutilla unas 6 seleccionadas, 1 manzana, 1 pera y 1 banana, cortados en cuadraditos chiquitos, unas cerezas rojas y cuatro mitades, (cortadas en cuatro), de duraznos en almíbar. Preparar un litro de almíbar, agregando el contenido del tarro de durazno y completando con agua. Rhum a gusto.

**Procedimiento:** Remojar en un poquito de vino blan-

co, 40 gramos de gelatina sin sabor. Poner al fuego el almíbar y el Rhum, sobre el primer hervor, añadir la gelatina, revolviendo durante un minuto; sacar y dejar entibiar; mientras, humedezca en agua fría un molde en forma de anillo y sin secarlo (pero bien escurrido) hágale un fondo (una pequeña base) con gelatina en estado líquido, déjese al frío para que endurezca, luego coloque en forma elegante, intercalando un trozo de durazno, una cereza roja y una frutilla, previamente bañada en gelatina líquida para que se adhiera. Dejar al frío hasta que tome cuerpo. Agregar la fruta picada alrededor del molde hasta cubrir el molde, vuelque encima de la fruta la gelatina en estado líquido, dele unos golpecitos suave para que se asiente. Déjese al frío para que endurezca.

Desmóldese en una fuente redonda, relleno el centro con crema chantilly y unas frutillas, y alrededor agréguele algunos duraznos como guarnición, cortando, cada mitad, en mitad. Déjese al frío hasta el momento de servir.

☆ ☆ ☆

## ESPECIAS, ADEREZOS Y SALSAS

### ADEREZO FRANCES

Un cuarto litro de aceite de buena calidad, el jugo de un limón (o una cucharada de vinagre) y una cucharadita de sal fina.

Mezclar todos los ingredientes en un recipiente chico y utilizar.

### ESPECIAS COMPUESTAS

10 gramos de tomillo, 10 gramos de laurel, 5 gramos de romero, 5 gramos de mejorana, 5 gramos de nuez moscada, 5 gramos clavos de olor, 5 gramos de cayena, 8 gramos de pimienta en grano blanca. Machacarlo todo bien al mortero y pasarlo por el tamíz.

### SALSA PICANTE

Además de las ya mencionadas más arriba, puede usarse por ejemplo: salsa Perrins, Tabasco, etc. En caso de que las salsas, especias y aderezo le resulte un poco fuerte a su paladar, le sugerimos Ketchup.

### SALSA BLANCA

Véase página 305.

### SALSA AMERICANA

En un recipiente adecuado se mezclan los siguientes ingredientes: ½ taza de mayonesa, ¼ de taza de Ketchup, adicionar salsa Perrins, 1 cucharadita de mostaza, juego de limón, sal y pimienta a gusto.

## SALSA GOLF

Muy indicada para servir con langostino. En un recipiente adecuado se mezcla ½ taza de salsa mayonesa adicionándole Ketchup salsa inglesa, jugo de limón, sal y pimienta, todo a gusto.

## SALSA TARTARA

En un recipiente adecuado poner los siguientes ingredientes: 1 taza de salsa mayonesa, 3 ó 4 aceitunas verdes deshuesadas y picadas, ½ pepinillo y dos cebollitas en vinagre, picados, 2 hojas de laurel, picadas. Si hiciera falta, condimentar con sal, pimienta y nuez moscada.

## SALSA BECHAMEL

Ingredientes: 1 litro de caldo, 1 cebolla, laurel y clavo de olor, a gusto, 100 gramos de manteca, 100 gramos de harina, leche caliente, ½ taza sal, pimienta y nuez moscada a gusto.

Procedimiento: Hervir (5 minutos más o menos) el caldo la leche, la cebolla partida en cuatro y mechada con el clavo de olor y el laurel. Colarlo y medir 1 litro. Seguir el mismo procedimiento que el indicado para la salsa blanca (pág. 305). Al terminar, espolvorear la nuez moscada.

## SALSA HOLANDESA

Ingredientes: 5 yemas, 1/4 taza de agua, 200 gramos de manteca (derretida al bañomaría, tibia), ½ jugo de limón, sal y pimienta a gusto.

Procedimiento: En un recipiente adecuado; con un

batidor de alambre y al bañomaría, se baten las yemas con el agua hasta que quede bien espumoso, luego se agrega la manteca a la que previamente se le ha mezclado el jugo de limón (siempre sin dejar de batir. Sazonar y seguir batiendo hasta que quede una crema espesa y consistente (similar al sambayón, pág. 226 Retirar la cocción y utilizar.

## CONSEJOS UTILES

Para evitar la "nata" que se forma en la salsa blanca cuando comienza a enfriarse, basta esparciar unos trocitos de manteca por la superficie; éstos se derraten y forman una película protectora. En el momento de servir se mezcla muy bien para lograr uniformidad

Si la salsa que está preparando le sale demasiado líquida (nos referimos a todas tuco, salsa de tomates, etc.) o un poco aguada, agréguele una cucharadita de maizena diluída en agua fría; no solo la espesará convenientemente sino que le dará un sabor muy delicado.

## RELEVE RUSO

En un recipiente adecuado poner 20 gramos de levadura de cerveza, ½ litro de leche y 100 gramos de harina, tapar y dejar que se inicie el proceso de fermentación en un lugar templado, luego agregarle 300 gramos más de harina, 5 yemas, sal a gusto y 1 taza y media de leche tibia. Mezclar todo, procurando que no tome mucha liga (cuerpo). Concluir adicionando 5 clarar batidas y ½ taza de crema. Dejarla descansar ½ hora aproxmte. Cocer igual que los panqueques

NOTA: Procure que estén livianos, finitos y crocantes, ligeramente transparentes. Es tradicional ser-

virse caliente en las comidas después de la sopa, y acompañado de una salsera de manteca fundida, un de crema agria y caviar, pero en este cso, es indicadísimo para ciertos copetines que requieren entremeses con manteca compuestas, y como "acompañamiento" de vermouth.

## MARISCOS Y CRUSTACEOS

### LIMPIEZA Y ACOMPAÑAMIENTOS

OSTRAS: Lavarlas prolijamente en agua fría.

MEJILLONES: Ráspese bien con un cuchillo, a fin de quitarles las algas adheridas. Luego, y en abundante agua salada fría, dejarlos en infusión durante 15 minutos. Repetir esta operación cambiando de recipiente, hasta que no quede más arena depositada en su fondo.

ALMEJAS: No se raspan, puesto que no llevan nada adherido; pero en cambio hay que lavarlas más aún, que los mejillones.

CARACOLES: Es comunmente conocido el proceso de "purga", y este consiste en dejarlo en un cajón o jaula apropiado (que tenga mucha ventilación), durante tres días. Deben lavarse en abundante agua fría, repitiendo varias veces la operación.

CALAMAR: En la abertura, mejor dicho, en el borde de la abertura, se observa una pequeña saliente, debe desprenderse ésta usando el índice y el pulgar a modo de pinza. Lávese con agua fría.

PULPO: Lávese con agua fría.

LANGOSTINOS o CAMARONES: Desprender la cabeza y luego, presionando la cola y tirando de ella, extraer todo el caparazón al que están adheridas las patas.

LANGOSTINOS AL NATURAL: Se saca la cáscara dejándole la cabeza, servir acompañado de una tajada de limón al que previamente se ha espaciado perejil picado.

LANGOSTINOS FRITOS: Limpiar en forma integral, separar las cabezas; enharinar, freir en aceite de buena calidad (no recalentado). Servir con tajada de limón.

LANGOSTINO EN SALSA GOLF: Se limpian totalmente separándoles la cabeza, cubriéndolos son salsa golf.

ALMEJAS AL NATURAL: Se abren las conchas con un cuchillo adecuado, dejando el muslo adherido a la parte de abajo, se sirven acompañadas con una tajada de limón,, puesto en cada una perejil picado.

ALMEJAS FRITAS: Separar las almejas de las conchas, y realizar el procedimiento indicado para los langostinos.

CALAMARES FRITOS: Preferentemente calamares chiquitos, y realizar el mismo procedimiento de los langostinos fritos.

MEJILLONES AL NATURAL: Emplear el procedimiento indicado para las almejas. Servir acompañado de una rodaja de limón.

## SALSA MAYONESA

Hemos visto algunas de las principales salsas para ligar los diferentes elementos que componen los adornos (guarnición) de sandwiches, canapés, bocaditos, etc. Como es sabido entre ellas predomina la salsa mayonesa por ser ésta la mas indicada; ahora bien, esta salsa es susceptible de numerosas combinaciones que realzan aun mas su gusto Entre otras fórmulas que a continuación se leerá , la mayonesa, una vez hecha convenientemente, se le puede mezclar los siguientes ingredientes reducido a puré, tamizados o picados muy finito: salpicones diversos, alcaparras, trufas, champiñón, tomates; mostaza, anchoas yemas de huevo duro, huevo duro entero, pepinillos en vinagre, gelatinas, etc., etc.

MAYONESA SOLIDIFICADA: Para presentar un buen bocadito, entremeses, canapés, etc., conviene que la mayonesa conserve una consistencia sostenida; para lograr dicha preparación proceda así: por cada taza de mayonesa, se le mezcla media taza de buena gelatina (véase págs. 309, 310) de ave, o un cuarto de taza de gelatina (ya hecha, líquida) en lámina o en polvo.

SALSA VERDE: Para preparar esta salsa (a base de mayonesa) se ha de tener cuidado de no adicionar "mostaza", pero sí vinagre o limón a gusto al terminar la preparación.

Dicho color que da nombre a esta mayonesa es debido a las hierbas que se agregan, cuya base es el verde de la acelga.

Se cuesen (en agua ya hirviendo) por espacio de 2

a 3 minutos estas hierbas: perejil, perifollo, cebollín, estragón, adicionando algunas hojas de espinacas (una cantidad igual a la mitad de las otras hierbas). Una vez cocido se vuelca todo por un colador muy fino y, después de exprimirlas, se pican y se unen.

Este puré (que tiene que estar frío) se mezcla íntimamente con la mayonesa, transformando a ésta última en la clásica salsa verde. Puede agregarse alcaparras y pepinillos picados.

CHANTILLY: Mayonesa adicionada de crema de leche montada sin azúcar.

RUSSE: Mayonesa adicionada de jugo de remolacha pasada por un cedazo.

PICANTE: Mayonesa adicionada (proporcionalmente) de café con mostaza y una cebolla finamente picada.

MUSELINA: Con las claras restantes de los huevos utilizados para la mayonesa, móntelas a punto nieve firme; incorpórele las claras a la mayonesa y se pondrá más liviana.

NOTA: Estas son algunas de las principales variantes de la salsa mayonesa, luego usted, tomando como base los ingredientes más arriba mencionado, puede idear otras tantas.

## SALSA GRANADINA

Preparar igual que la salsa mayonesa y adicionarle, una vez bien dura, 2 morrones de lata y 2 cucharadas de extracto de tomates previamente tamizados o pasados por licuadora.

## SALSA DE NARANJAS

(Para acompañar espárragos)

Preparar igual que la salsa mayonesa, agregándole, en vez de vinagre o jugo de limón, la misma cantidad de jugo de naranjas y 1 cucharadita de ralladura de naranjas.

## SALSA MAYONESA VERDE

Preparar igual que la salsa mayonesa y agregarle, una vez bien dura, un ramito de estragón, perejil y algunas hojas de espinacas blanqueadas y todo bien tamizado o licuado.

## SALSA SUPREMA

Preparar igual que la salsa blanca reemplazando la leche por mitad la cantidad de crema y mitad de caldo. Fuera del fuego adicionarle jugo de limón.

## SALSA CHAUD FROID

(Para emplear fría)

Preparar igual que la salsa blanca, reemplazando la leche por mitad de cantidad de crema y mitad de caldo, y adicionar a la salsa, mientras se cocina, unos 10 grs. de gelatina en polvo sin sabor, previamente disuelta en leche fría.

## SALSA VELUTE

Preparar igual que la salsa blanca, reemplazando la leche por caldo de carne, ave, pescado, según el ingrediente base del plato que se acompañe con la salsa.

## SALSA MORNAY

Preparar igual que la salsa blanca, adicionándole, al retirar del fuego, ½ taza de queso rallado de buena calidad.

## CREMAS

Estas cremas a base de carne, pescados, mariscos y queso, se pueden utilizar para untar los sandwiches, preparar los canapés y entremeses, y rellenar algunas clases de bocaditos, por ejemplo barquetas, bombitas, vol-au-vent, etc.

### A base de carne

HIGADO AL HUEVO: Picar bien o pasar por la máquina de picar carne, 200 gramos (más o menos) de hígado de ave, freírlo con una cebolla y un tallo de apio, cortado convenientemente, luego se agrega un huevo duro picado, y se sazona con sal y pimienta a gusto. Agregar manteca y mezclar bien hasta que quede una crema suave.

HIGADO AL CHAMPIGNON: Picar (5 gramos mas o menos) de champignon u hongos frescos ponerlos en una taza y agregarle 100 gramos de manteca derretida, dejarlo por espacio de 15 minutos (en tiempo de invierno mantenerlo a baño maría). Mientras picar fino 200 gramos de hígado de ave, saltarlo con jugo de limón, y aceite, sal y pimienta a gusto y una pizca de nuez moscada. Agregarle la manteca.

CREMA DE LENGUA: Picar bien la lengua y freírla con un fondo de cebolla. Sacar la lengua (sin la cebolla) y agregarle mayonesa, pickle y pimiento picado. Sazonar a gusto, mezclar bien hasta lograr una crema suave y homogeneizada.

CREMA DE TERNERA: Repetir el caso anterior suspendiendo el pickle y el pimiento, agregarle en cambio, rábano picante.

POLLO, JAMON Y HUEVO: ½ de pollo ya cocinado y sazonado a gusto, picado convenientemente con 200 gramos de jamón cocido y 100 gramos de aceitunas verdes deshuesadas, todo picado. Agregar mayonesa a gusto, hasta formar una crema suave.

CREMA DE PATE DE FOIE: Poner en un recipiente y al bañomaría, una latita de paté de foie con un poquito de manteca, mezclar bien con un batidor o un tenedor, retirar del fuego y agregarle 1 cucharada o más (según crea conveniente) de crema de leche, sazonar con sal y pimienta a gusto, mezclar bien y pasar por un tamíz.

CREMA DE JAMON DEL DIABLO: Mezclar el contenido de una latita de jamón del diablo con un huevo duro picado y un poco de apio picado fino, un poco de aceite y sazonar con salsa picante y sal de apio, mezclar todo bien con mayonesa hasta obtener una crema suave; si hiciese falta, sazónese con sal a gusto.

JAMON DEL DIABLO Y QUESO: Mezclar el contenido de una latita con 100 gramos de queso brie o queso crema, 1 pimiento dulce y nuez moscada, todo reducido a puré. Agregar mayonesa hasta obtener una crema sostenida y suave.

NOTA: Mezclándose por partes iguales, jamón del diablo con manteca batida, sazonando mostaza a gusto, se obtiene una crema base. Esta crema se puede usar como fondo, o si se quiere se le adiciona ingredientes a gusto.

CREMA DE CAMARONES: 100 gramos de camarones picados finitos, 100 gramos de queso mantecoso, sal y pimienta, a gusto y una cuchara de pasta de anchoas o sardinas.

CAMARONES Y NUECES: Poner en la licuadora o la máquina de picar carne, partes iguales de camarones y nueces (se puede reemplazar por castañas de Cajú), hasta lograr una pasta.

CREMA DE SARDINA: En un recipiente adecuado poner el contenido de una latita de sardina, agregar un huevo, sal y pimienta a gusto. Batir hasta lograr una pasta. Esa crema es indicadísima para Allumette - Sardina.

CREMA DE ANCHOAS: En un recipiente adecuado rayar una cebolla, agregar 6 filetes de anchoas en sal, dos huevos, pimienta negra y sal a gusto. Batir bien todo hasta lograr una pasta, luego se agrega mayonesa a gusto. Igual que caso anterior (para allumette-anchoas).

CREMA DE SALMON: En un recipiente adecuado rayar ½ nuez moscada, la cáscara de un limón, sal y pimienta a gusto, y el contenido de una latita de salmón; mezclar todo bien hasta lograr una pasta, luego se agrega mayonesa a gusto.

CREMA DE ARENQUE: Limpiar y deshuesar un arenque salado, picarlo convenientemente y dejarlo por varias horas en agua fría. Se calcula que por cada arenque lleva una manzana "Romey", 1 cebolla, 1 rodaja tostada de pan mojada en jugo de limón, sal y pi-

mienta a gusto. Pasar todo por la máquina de picar o licuadora, dos veces por lo menos; a esta pasta se le agrega nuez moscada y una cucharadita de aceite.

CREMA DE CAVIAR: Mezclar por partes iguales, caviar y manteca batida. Por cada taza se le agregan 6 yemas de huevos duros reducidos a puré.

CREMA DE MARRON GLACES: Igual procedimiento que el anterior, adicinándole sal y pimienta a gusto, luego se pica un morrón en lata y las claras duras que resta de las yemas.

### A base de quesos

DE ROQUEFORT: 100 gramos de queso roquefort, 50 gramos de ricota y 25 gramos de mayonesa. Sazonar con unos chorritos de salsa picante. Mezclar todo bien.

**NOTA:** A esta crema se le puede adicionar cebollita de verdeo, etc.

DE RICOTA: En un recipiente adecuado rayar una cebolla, el jugo de un limón, sal, pimienta y pimentón a gusto, 50 gramos de manteca derretida y 100 gramos de ricota. Mezclar todo bien hasta lograr una crema suave.

PASTA DE QUESO: Combinar queso y crema con algunos de estos ingredientes: Perejil, nueces castañas, jamón, panceta, salsa picante, aceituna picadas, jamón del diablo o corned beef picado.

CREMA DE QUESO Y ACEITUNAS: Pasar por la máquina de picar 1 parte de queso Mar del Plata y ½ parte de aceitunas mondadas. Condimentar a gusto.

## RELLENOS DIVERSOS

### PREPARACION DE LOS PETIT BOUCHES

Estirar un trozo de masa de Pate brissée (véase pág. 263) hasta dejarla de 2 mm. de espesor. Pinche la masa con un tenedor o un aparato especial para el caso. Corte discos con un cortapasta de la forma que usted desee (preferentemente ovalado), colóquelos en una chapa previamente enmantecada; mientras toman descanso los discos prepare la masa de bomba (véase pág. 277). No olvide de preparar una cantidad aproximada de acuerdo a los discos cortados, en caso de sobrarle masa de bomba le sugerimos hacer unos relámpagos o bombitas y guardarlas en un frasco cerrado para su posterior uso.

Prepare la manga con una boquilla lisa chica, llénela con la masa y haga un cordón alrededor de los discos cortados (similar a los vol-au-vents). Cocínelos a horno mediano. Estarán cuando note que la bomba esté cocida y el disco tenga piso. Retírelos, déjelos enfriar y procédase a rellenar.

## Relleno para los Petit bouches de masa boma y pate brisse

Los Petit Bouchees se pueden rellenar indistintamente con cualquiera de las 2 fórmulas o haciendo una combinación con ambas, es decir: "Espinacas y salsa de tomates.

ESPINACA: Una cebolla picada saltada con aceite y dos dientes de ajos, sal y hojas de laurel bien picaditos, agregar espinaca (previamente hervida y sazonadas con sal, pimienta y orégano a gusto); con una espátula de madera o cuchara, cocinar todo convenientemente. Se retira del fuego y se agrega huevo duro picado. Mezclar todo bien. Si hiciese falta se puede agregar un poco de salsa blanca.

Variante: Con este mismo relleno se puede elaborar las barquetas, a las que después de rellenas, se le agregan queso rallado y un poquito de manteca derretida, luego se ponen al horno bien caliente (por espacio de unos minutos), para que se gratinen; igual procedimientos para los Petit Bouchees.

SALSA DE TOMATES: En un recipiente adecuado combinar por partes iguales, salsa blanca y tomates en latas o natural (previamente a medio cocer), sazonado con salsa picante, pimienta, sal y nuez moscada, todo a gusto, mezclar todo bien y usar. Una vez relleno lo que se desee, se gratina como hemos indicado más arriba. Para la preparación de los Petit Bouchees, empanadas, etc.

## RELLENO PARA PLANCHA DE QUESO

Extender sobre una plancha de recortes de pastelería a medio cocer y de 20 cm. de ancho por 30 cm. de largo aprox., la siguiente preparación:

Pasar por la máquina de picar carne (o en su defecto, de no poseer licuadora, picarlo todo bien a cuchillo), una cebolla y 300 gramos de jamón cocido en fetas. Extenderla en la plancha preparada con anterioridad a medio cocer y sin retirarla de la placa; preparar aparte en un recipiente adecuado la segunda preparación: una taza de salsa blanca, ½ taza de queso rallado, sal, pimienta, nuez moscada, clavo de olor y salsa picante todo a gusto, un poquito de anís en grano. Mezclar todo bien y volcar la preparación sobre el jamón y la cebolla que anteriormente ha puesto sobre la plancha de recortes de hojaldre. Tener preparado con anterioridad el horno bien caliente. Cocinar por unos minutos a esa temperatura hasta que forme un cordón ligeramente oscuro, para que el queso, al ser luego cocinado a fuego lento, no se salga de su base; esto quiere decir que una vez formado el cordón, tendrá que reducir su temperatura para que se cocine lentamente, que estará a punto, cuando el queso forme un solo cuerpo, es decir, que introduciendo un mondadiente en su parte central, el mismo no salga adherido con el queso.

## RELLENOS DIVERSOS

Estos rellenos se extienden sobre la masa cruda, ya sea con una espátula de metal o mediante una manga con canuto liso más o menos grande (del 10 al 15), según el caso, luego se arrollan, se cortan y se hornean, según las instrucciones dadas en las siguientes recetas:

### ARROLLADO DE CARNE

Estirar 300 gramos de masa de "Pate brisse" lo mas finito posible, cortar tirar del largo de la masa por tres o cuatro cms. de ancho según el espesor de la boquilla a utilzar. Pntar la orilla con yema, extender en el centro el relleno, arrollar del lado sin pintar hacia adentro. Cortar bastoncitos de 3 cm. de largo, colocarlos en la chapa previamente mantecada y pintrlos con yema. Cocinar a horno caliente por breves minutos y luego pasarlo a horno regular, hasta que estén crocantes y algo dorados.

### RELLENO

En un recipiente adecuado coloque los siguientes ingredientes: Medio kilo de carne picada "seleccionada", 1 cebolla rallada, agregarle crema de leche indispensable para formar una masa suave y sostenida (ni muy dura ni muy blanda), dos cucharadas, más o menos), sazonar a gusto con Ketchup, mostaza, sal y pimienta. Trabajar todo bien.

DE QUESO BRIE: Reducir a puré el queso con un tenedor adicionarle crema de leche y sazonar con sal y Tabasco (salsa picante). Extender la pasta Pate brissee igual que el caso anterior, obteniendo listoncitos de 3cm. de largo. Cocinar a la misma temperatura.

DE QUESO MAR DEL PLATA: Rayar o pasar por la máquina el queso (en este último caso hay que agregar crema de leche para que ligue) y sazonarlo a gusto. Extienda la pasta sobre la masa y repítase los casos anteriores.

DE QUESO ROQUEFORT: Redúzcase a puré la misma cantidad de queso roquefort y brie, adicionándole crema de leche y media cebolla rallada, sal y pimienta a gusto. Repítase los casos anteriores.

**NOTA**: Igual procedimiento puede hacerse con ricota.

DE QUESO CREMA: Redúzcase a puré el queso sazonando a gusto ,agregándole pimentón o Ketchup (es optativo). Repítase los casos anteriores.

DE ANCHOAS Y QUESO: Combinar igual cantidad de pasta de anchoas y queso crema. Repítase los casos anteriores.

DE PATE DE FOIE O JAMON DEL DIABLO: Sobre la masa cruda extiéndase el paté o el jamón del diablo, convenientemente sazonado con sal, mostaza, pimienta y cáscara de limón rallado, espolvorear luego con queso rallado y arrollar. Repítase los casos anteriores.

OTRAS VARIANTES DE RELLENOS: Además de los ya mencionados, se pueden preparar con todos los rellenos que figuran en las páginas 325, 327, 332.

## RELLENOS DIVERSOS

Aquí agruparemos todos los rellenos para barquetas, vol-au-vents o pequeños boulevares (bouchées), medallones, bombitas y jesuitas.

Para las tartaletas y barquetas, fórrese con paté brissée (véase páginas 261 y 263; para los bouchées, véase pág. 263 (vol-au-vent; para los medallones, úsese masa de cortes de hojaldre, pág. 261, estire la masa de 2 ó 3 mm. de espesor y córtese unos medallones de dos o tres cm. de diámetro con un cortapasta liso; para los jesuitas estire una plancha de recortes de pasta de hojaldre de ½ cm. de espesor, corte tiras a lo largo de la masa de 3 cm. de ancho, píntela, con huevo, agréguele castañas de Cajú bien picadas (previamente cocinadas al horno), ligeramente doraditas, córtelas en triángulos de 3 cm. de ancho terminando en punta. Colóquelas en placas previamente mantecada y cocínese a horno regular, cubriendo las castañas con un papel blanco para que no se doren demasiado las mismas. Retirar cuando tomen piso. Dejar enfriar, partirlas al medio, rellenarlas y volverlas a tapar.

PARA LOS MEDALLONES: Una vez cortados, colóquelos en una placa previamente enmantecada pinte la mitad con yema y cocínelos en horno mediano: cuando tengan piso sáquelos, déjelos enfriar y coloque el relleno siguiente en la tapa sin pintar cubriéndolos con la tapa pintada; rellénese con paté de foie,

PARA BOMBAS: Además puede llenarse las bombas grandes para servir como sandwiches con Mayonesa mezclada con langostinos, atún, anchoas y toda clase de pescados y mariscos; salpicón de carne o ave, palmitos, caviar, aceitunas picadas, choclo desgranado y licuado.

PARA BOMBITAS CALIENTES: Además de las que figuran en la página .. puede utilizarse los siguientes rellenos:

DE CHOCLO: Desgranar y licuar un choclo cocido, agregarle media taza de salsa blanca, un huevo duro picado y un morrón en lata picado, sazonar a gusto y mezclar bien.

DE JAMON: Picar 100 gramos de jamón con un huevo duro, condimentar y agregar salsa mayonesa a gusto.

DE ESPARRAGOS: Combinar igual cantidad de salsa holandesa con puntas de espárragos, sazonar a gusto.

PARA LOS JESUITAS: Además de las que figura en la pág. 327 y 328 a base de quesos, puede utilizarse el siguiente relleno: Pasar por el tamíz 200 gramos de queso roquefort, 50 gramos de manteca derretida y sazonar con sal y pimienta a gusto.

PARA LAS BARQUETAS: Una taza de salsa blanca, 1 huevo duro picado. ½ cebolla rallada, Ketchup, sal y pimienta a gusto. Una vez rellenas convenientemente, se le rocía manteca derretida con un pincelito y se ponen a horno fuerte por breves minutos para

que se gratinen; además puede llenarse con cualquiera de las fórmulas "a base de pescados y mariscos".

BARQUETAS DE ANCHOAS: Rellenos con huevos duro picado, manteca y pasta de anchoas.

BARQUETAS DE CAVIAR: Rellenas de caviar.

BARQUETAS AUX CREVETTES: Rellenos de salpicón de langostinos a la mayonesa.

BARQUETAS A LA NORMANDA: Rellenos de colas de langostinos, trufas, champigñons, ligado con mayonesa.

BARQUETAS A LA ORIENTAL: Rellenos de mejillones y ligado con salsa Golf.

BARQUETAS DE ATUN: Rellenos de pasta de atún ligada con salsa mayonesa.

BARQUETAS DE LANGOSTINOS: Rellenos con salsa mayonesa especial (véase pág. 321 y un langostino encima, decorar con tiras de morrones y trocitos de aceitunas.

BARQUETAS DE PALMITOS: Rellenar con salsa tártara con un trozo de palmito encima.

RANQUEN: En tiempo de calor, dejar en la heladera las tartaletas forradas de pasta paté brissée, hasta el día siguiente; llenar con la siguiente preparación: Medio litro de leche, dos huevos, sal y pimienta a gusto, y un poquito de anís en grano. Mezclar bien y llenar hasta el borde con una cuchara. Cocinar a horno

regular. Sacar cuando tengan piso que lo notará desmoldando una tartaleta.

Además de los rellenos indicados para las barquetas, tartaletas y medallones, pueden emplearse algunas de estas sugerencias:

BOCADOS ASIATICOS: Pegar los medallones con jamón picado a la salsa verde y pasta de jamón. Los mismos medallones pegados con queso roquefort, pasta de jamón y avellanas.

TIMBALES DE SALMON: Las tartaletas utilizadas para ranquen, rellenas de salmón, con yema de huevo duro picada, una rodaja de pepino o alcaparra como guarnición decorativa.

TIMBALES DE ATUN: La misma tartaleta rellena con atún cubierta con blanco de huevo duro picado finito. Guarnición de aceitunas negras.

ROMANOS: Tartaletas rellenas de salsa mayonesa verde y acauciles como guarnición.

ROMANOS DE APIO: La misma tataleta rellena con pasta de queso roquefort y tronco de apio cocido como guarnición.

CARDENALES: Tartaletas rellenas con un camarón sin cabeza; decorado con mayonesa a la gelatina y morrones como guarnición.

DUCHESSE: Bombitas rellenas para servir calientes de: puré de langostinos, salpicón de aves, pasta de quueso, atún, etc.

## PARA LUNCH DULCE

Forrar moldecitos de barqueta o tartaletas con pasta frola y procédase a forrarlos similar a los que figura en la página 267 suspendiendo los pirotines y los porotos, ya que eta masa "pasta frola" no requiera nada de "eso", en cambio agréguele un poquito de mermelada o jalea, una vez forradas y antes de agregarle el coco.

Se confeccionan tartaletas de coco de todos los tamaños y gusto, forrando además no solo con pasta frola, sino con pasta de brioch y recortes hojaldre, discos, moldes de bizcochuelos, aros, etc.

En cuanto al relleno de coco, casi siempre es lo básico, es decir, crudo o cocido:

COCIDO: Cocinar en un recipiente apropiado 7 huevos con 250 gramos de azúcar, removiendo constantemente para que no se pegue. Cuando tome una consistencia espesa, retirar y agregar 250 gramos de coco. rallado Rellenar los moldecitos.

CRUDO: En un recipiente adecuado mezclar bien 200 grs de manteca con 250 grs. de azúcar, agregar 7 huevos de a poco sin dejar de mezclar; agregar 300 grs. de coco y la ralladura de un limón. Mezclar todo bien y rellenar.

Pero existe (en casi todo pastelero) fórmulas exclusivas, que son prácticas y económicas, a la vez que tiene buena presentación y gusto, como esta:

PARA 10 TARTALETAS (aprox.): Mezclar en un recipiente apropiado 200 grs. de crema pastelera con una yema, 100 gramos de azúcar, algún licor y la ralladura de ½ limón. Batir todo bien. Agregar coco rallado hasta que quede una masa algo sostenida, pero

no dura (200 grs. más o menos). Rellenar las tartaletitas mediante una manga con boquilla risada haciéndole un copito y en el mismo adicionarle como guarnición algunos trocitos de fruta abrillantada, por ejemplo, higos, kinotos, cerezas al marschino, etc. Cocinar a horno mediano; sacar cuando esté ligeramente dorado el coco y piso la tartaleta que lo notará desmoldando una. Retirar y pintarlos con jalea. Sírvase frías puestas en pirotines.

VARIANTES: Las mismas tartaletas o barquetas, cocinadas vacías, es decir, sin el coco pero con un poquito de jalea, retirar de la cocción cuando estén ligeramente doradas y con piso. Llénese a gusto con fruta de estación o abrillantada píntese con jalea y sírvase en pirotines, frías.

TIMBALES: Rellenar las tartaletas con algunas compotas adicionándoles algún licor; vuelva a estirar masa de pasta frola, y cúbrase, píntese con huevo y cocínese a horno mediano primero y luego regular, cuando tenga piso sáquese, agréguele como guarnición algún trozo de fruta de estación y píntese con jalea. Sírvase en pirotines. Estos timbales pueden realizarse también con masa de brioch.

## EMPANADAS DE ATUN

(Para 6 porciones grandes ó 18 a 20 chicas)

Masa de hojaldre, 500 gramos; estírela y siga el procedimiento de la pág. 260, rellénelas con el siguiente relleno ya preparado con anticipación para que esté frío:

Una latita de atún en aceite (no más de 300 gramos, puede reemplazarse por caballa en aceite escurrido), 300 gramos de salsa bechamel, dos huevos duros picados, sal pimienta y especias diversas a gusto.

Mezclar el atún con la salsa bechamel caliente, agregarle las especias y el huevo duro picado, mezclar todo bien.

Rellenar las empanadas o empanaditas colocando un poco de relleno en su centro, pintar el borde con huevo, cerrarla.

## EMPANADAS DE BACALAO

(Para 6 porciones grandes ó 18 a 20 chicas)

Poner el bacalao (250 grs.) en remojo con agua fría durante 15 horas aprox. Hervir el bacalao, escurrirlo, quitarle las espinas y desmenuzarlo. Hacer un fondo con 4 cucharadas de aceite con 1 cebolla bien picada y un ají picado, sal y pimenta a gusto. Dorar todo bien.

Agregarle 4 dientes de ajo picado, 30 gramos de pasa de uvas sin semilla remojada previamente, 60 gramos de aceitunas verdes picadas y descarozadas y 300 grs. de tomates frescos o en latas, cocinar con 100 gramos de manteca a fuego lento. Añadir luego el bacalao

y 2 huevos duros picados, sazonar a gusto. Dejar enfriar y rellenar las empanadas; procédase a cocinarlas como el caso anterior.

## EMPANADAS DE OSTRAS

(Para 6 porciones grandes ó 18 a 20 chicas)

Ostras cocidas 30, mezcladas con 300 gramos de salsa bechamel caliente, sazonar con sal, pimienta y nuez moscada, todo a gusto, agregarle 2 huevos duros picdos. Dejar enfriar y colocar el relleno en los discos de las empanadas procediendo como los casos anteriores.

Además pueden rellenarse las empanadas con cualquiera de los rellenos que figuran en la página 327, "Cremas a base de pescados y mariscos".

## VOL-AU-VENT DE LANGOSTINOS A LA INDIANA

(Para 6 porc. gdes. ó 18 a 20 chicos "peq. bouchées")

Langostinos pelados y cortados en trocitos, 400 grs. Preparar un fondo con: 1 cebolla chica y tres cucharadas de aceite, sal y pimienta a gusto, dorar, agregar salsa picante o aderezo a gusto, tomate frescos pelados y cortados chicos, 300 grs. Cocinar a fuego lento por espacio de 20 a 30 m. agregar luego los langostinos, seguir el hervor por unos minutos, removiendo constantemente, retirar del fuego y agregar 1/4 litro de crema de leche. Rellenar los bouchées o los vol-au-vent, agregarles la cabecita; mantener caliente hasta el momento de servir.

Además puede rellenarse con las distintas cremas de pescados y mariscos.

## VOL-AU-VENT RELLENO DE POLLO A LA PARISIEN

(Para 6 porc. gdes. ó 18 a 20 peq. bouchés)

Un cuarto de pollo, previamente cocido, deshuesado y pasado por la máquina de picar carne, colocarlo en un recipiente apropiado y agregarle ½ cebolla rallada, 1 huevo duro picado, 1 cucharada de manteca derretida, sal, pimienta y nuez moscada a gusto; salsa picante o Ketchup optativo; mezclar todo bien íntimamente. Rellenar los bouchés o vol-au-vent y agregarles la cabecita. Servir caliente.

VARIANTE: DE PAVO. Unir el pavo con la salsa Golf; almendras o nueces picadas. Sazonar a gusto con sal, pimienta y nuez moscada.

## CAÑONCITOS DE QUESO

(Para 6 porciones)

Estírese 100 gramos de pasta hojaldre de 2 mm. de espesor, sobre queso, por ambos lados Córtese en tiritas de 1 cm. de ancho y enrósquese sobre unos cañoncitos para tal efecto hasta por la mitad Cocínese a horno mediano. Déjese enfriar y rellénese a gusto con cualquiera de las cremas o rellenos que figuran en este libro. Luego pásese por el tamiz huevo duro y cúbrase la boca del cañoncito con el huevo. Servir en pirotines.

## BOMBITAS EN MITADES

Prepárese unas bombitas de tamaño regular. Déjelos enfriar, cócteles por la mitad y llénese igual que el caso anterior. Pasando por el tamiz indistintamente la yema y la clara del huevo duro. Decorar a cada uno mitad de yema y mitad de clara

## CALENTITOS

Además de los rellenos para empanaditas, vol-au-vent, ranquén, tartaletas, barquetas, etc. que figuran en este tratado podemos preparar los siguientes calentitos como acompañamientos:

PALITOS CALIENTES DE ANCHOAS: Estirar los recortes de hojaldre (o un pedacito, según el caso) de dos o tres mm. de espesor; cortar titritas de 4 cm. de largo por 2 cm. de ancho; pintar un extremo con huevo, colocar en el centro filetes de anchoas bien limpios y sobre cada filete desparramar un poco de mostaza y perejil bien picadito. Cerrar, es decir, juntar un extremo con otro y con el mismo cuchillo hacerle unos flequillos en todo su borde. Colocarlos en la chapa previamente enmantecada en forma de medialunas ligeramente pronunciadas. Pintar con yema y cocinar en horno regular. Cuando tomen piso y estén ligeramente dorados sáquelos. Mantener caliente hasta el momento de servir.

### INGREDIENTES CALIENTES

CAZUELA DE HIGADO DE TERNERA: En un recipiente adecuado (preferentemente de barro) se cocinan hígado cortado en pequeños trozos sobre un fondo de cebolla bien picadita (poca cantidad), agua al Rhum sal y especias a gusto, agregando un hoja de laurel bien picada, pimienta y salsa picante. Espolvorear con un poquito de ají molido. Servir en pequeñas tarrinas de barro bien caliente.

RIÑONCITOS: Emplear riñoncitos (preferentemente de ternera o de cerdo) seleccionados, quitándole la piel que los recubre; cortar en pequeños trozos; saltar con aceite y sazonar con especias a gusto. Una vez fríos, envolver en tiras de panceta fresca o jamón a gusto. Mantenerlos adheridos mediante un mondadientes. Calentar por breves minutos en el momento de servirlo. De ser panceta el ingrediente a envolver, se fríen en una sartén, hasta que la panceta comience a dorarse. Servir bien caliente, si se quiere se acompaña por algunas aceitunas negras agregándole ají molido.

## MANTECAS COMPUESTAS

Las siguientes fórmulas pueden usarse igualmente para untar sandwiches, canapés, rellenar barquetas, tarteletas y todo bocadito de cóctel.

DE MORRONES: Un morrón en lata secado previamente con un repasador y pasado por el tamíz, agregarle unas gotitas de limón y 100 gramos de manteca en pomada o bien montada.

DE PIMENTON: Rallar una cebolla chica, agregarle unas gotas de limón, un chorrito de Ketchup y una cucharada a ras de pimentón, agregar todo a 250 grs. de manteca montada mezclar bien.

DE ALCAPARRAS: Mezcle en 100 gramos de manteca montada o reducida a pomada, unas 30 alcaparras (excelentes) bien picaditas finitas, procurando, al mezclar, que las alcaparras estén bien repartidas.

DE RABANO: Este es un condimento de poco uso en las mantecas compuestas; es sin embargo muy indicado para acompañar ciertas composiciones de sandwiches y su mezcla con la manteca hace desaparecer la acidez que disgusta a veces. La preparación es la siguiente: elegir unos rábanos frescos, cortarles el tronco, lavarlos y picarlos bien finitos con su cáscara; mezclarlos al doble de su volumen con manteca montada (repetir el caso anterior).

MONTPELLIER: En un recipiente adecuado dar un hervor a 200 gramos de hojas de puerro, cebollina, pe-

rejil, perifollo, estragón y espinacas, dar un hervor al mismo tiempo 50 gramos de escarolas cortadas. Refrescar todo escurriéndolo bien. Machacar al mortero y añadir cuatro pepinillos, dos dientes de ajo, una cucharada de alcaparras bien escurridas y cortadas finitas y cuatro filetes de anchoas. Mezclar todo estos componentes íntimamente hasta obtener una sola pasta, agregarlo a 500 gramos de manteca montada y tres yemas de huevo duro pasado por el tamiz. El recipiente donde ha montado la manteca y luego ha agregado los ingredientes mencionados más arriba tiene que tener suficiente capacidad como para adicionarle finalmente ½ taza de aceite poco a poco removiendo con el batidor como si se tratara de una salsa mayonesa, agregándole sal y pimienta a gusto. Esta manteca es especial para acompañar los pescados fríos, así como prepararlos o recubrirlos, y algunas clases de canapés de mariscos y saladitos o bocaditos del mismo producto.

DE ANCHOAS: A 250 gramos de manteca montada agréguele 100 gramos de filetes bien picaditos o su equivalencia en pasta de anchoas, un poco de perejil picado y unas gotas de jugo de limón.

DE ARENQUE: A 100 gramos de manteca montada agréguele una cucharada de arenque ahumado picado, sin espinas, y unas gotas de jugo de limón.

DE SARDINA O CABALLA: Reducir a puré con un tenedor, o en un recipiente adecuado con un batidor, una latita de sardina o caballa en aceite (200 grs. aprox.), agregarle un cuarto de cebolla rallada, unas gotas de jugo de limón y dos golpes de salsa Tabasco batir todo y agregarlo a 250 gramos de manteca previamente montada, mezclar todo bien.

DE CAMARONES: A 300 gramos de manteca montada, agréguele 200 gramos de camarones frescos cocidos o envasados, previamente hecho en pasta con unas gotas de jugo de limón y 1|4 de cebolla rallada.

DE MARISCOS: Puede hacerse con cualquiera de las que figuran en la pág. 319, preferentemente de langosta. Por cada 200 gramos de carne, pasada por el tamíz, se mezcla otro tanto de manteca montada, sal, pimienta y un golpe de salsa picante. Si se desea darle más color, puede agregarse un poquito de carmín.

DE CAVIAR: Montar 400 gramos de manteca con sal y pimienta a gusto y unas gotas de jugo de limón, agregarle 100 gramos de caviar previamente machacado.

DE MOSTAZA A LA FRANCESA: Montar 100 gramos de manteca con unas gotas de jugo de limón y una cucharada de mostaza. Para hacerla más consistente puede mezclarse una yema de huevo duro pasado por tamiz. Esta manteca y la anterior va muy bien para canapés, sandwiches y bocaditos.

DE YEMA DE HUEVO: Montar 100 gramos de manteca con unas gotas de jugo de limón, 1|4 de cebolla chica rallada, 1 cucharada de perejil picado finito y dos yemas de huevos duros pasado por tamíz.

DE POMELO O LIMON: Montar 200 gramos de manteca con la ralladura de una cáscara de limón o agregarle el jugo de éste o de un pomelo.

DE JAMON: Montar 100 gramos de manteca con unas gotas de jugo de limón y 50 grs. de jamón bien picadito.

DE HIGADO: Montar 100 grs. de manteca con unas gotas de jugo de limón, 1/4 de cebolla chica rallada y 100 gramos de pasta de hígado.

DE QUESO ROQUEFORT: Pasar por el taíz 100 gramos de queso roquefort, sal y pimienta a gusto, y un chorrito de salsa picante, mezclar bien y agregarlo a 100 grs. de manteca montada.

DE QUESO GRUYERE: Montar 100 gramos de manteca con dos golpes de salsa picante y 100 gramos de queso gruyére; mezclar bien.

DE QUESO MAR DEL PLATA: Igual que el anterior.

DE ALMENDRAS: Poner en agua caliente (para poder sacarles la cáscara) 100 gramos de almendras, y picarlas finito. Montar 100 gramos de manteca con unas gotas de jugo de limón, agregarles las almendras y mezclar bien.

DE ABELLANAS: Calentar en una asadera al horno mediano (ligeramente tostadas sin que se quemen, moviendo la placa a intervalos) 100 gramos de abellanas, luego moverlas sobre un tamíz dado vuelta, ayudando con la palma de la mano, a fin de sacarle su cáscara. Montar 100 gramos de manteca con unas gotas de jugo de limón, agregarle las abellanas bien picadas y mezclar bien.

DE NUECES: Montar 100 gramos de manteca con la ralladura de la cáscara de un limón y 100 gramos de nueces mondadas y picadas.

MANTECA NEGRA: En un recipiente adecuado, poner al fuego 200 gramos de manteca hasta que tome color oscuro (pero sin quemarla), dejarla acentar luego pasarla a otro recipiente procurando que no se pase la borra que se ha asentado en el fondo; agregarle jugo de limón adicionándoles algunas hierbas. Calentar en el momento de servir, desparramando en el plato donde se va a servir la manteca negra, algunas hojas de perejil frito y alcaparras.

CON SAL DE APIO: A 100 grs. de manteca, agréguele 1 gr. de sal de apio y 50 grs. de sal común. Móntese todo.

VARIANTE: Además de las ya mencionadas (que son las más clásicas) se pueden hacer combinaciones tomando como base las recetas ya descritas. Por ejemplo: Con ajo y perejil, con castañas y caviar, con rábanos y rayando zanahorias, etc.

## SANDWICHES O EMPAREDADOS

Edward Montagu, conde de Sandwich (1625-1672), no gustaba, dice la leyenda, perder tiempo a la mesa. Así imaginó, para simplificar sus comidas, intercalar una rodaja de carne entre dos rodajas de pan. Hoy, nuestros sandwiches perpetúan el nombre de su inventor, pero... ahora son mucho más refinados. Salvo muy raras excepciones (que no tendría que haberlas) el pan es, primeramente, cubierto con manteca o una pasta o manteca especial.

Esta es la razón por la cual se denomina sandwiches o emparedados a dos rebanadas de pan embadurnadas de manteca fresca intercalando en medio cualquier clase de fiambre, queso, dulce, carne, pescado, ave; etc.

Como es de suponer toda clase de sandwiches o bocaditos admite una infinidad de combinaciones, ya que son susceptibles a diversas presentaciones y gustos.

Para bailes, tés o soirés, se confeccionan pequeños; para un solo bocado se confeccionan de tamaño más grande empleando toda clase de pan y también pequeños panecillos, chips, de viena, briochs cortados largos, triangulares o redondos. Para ciertas clases de sandwiches, especialmente los de queso, algunas personas prefieren pan integral o moreno, como también el denominado pan inglés cortado en pequeñas formas rectangulares, triangulares o redondos.

### Algunos Consejos que Deben Tenerse en Cuenta

Tanto el pan inglés como el francés deben descortezarse antes de prepararlos (los desperdicios restantes se secan a horno suave y se rallan, se muelen con la

licuadora o se puede utilizar para hacer albondiguitas, croquetitas o simplemente bocaditos de milanesitas de de carne, ave o pescados).

Es imprescindible utilizar un cuchillo fiambrero (chico o grande, según el caso), de buen filo y una espátula alargada y ancha para untar (también varía el tamaño según el caso).

Nosotros aconsejamos montar la manteca (batirla), ya que aumenta su volumen considerablemente además de la economía que representa como así su suavidad y fácil de extender, pero en caso de no poseer licuadora o batidora familiar, puede utilizarse la manteca a la temperatura ambiental

Cuando quiere utilizar manteca sola, hay que montarla con leche en forma proporcional agregando ésta de a poco mientras se bate. En tiempo de invierno, calentar previamente la leche. Extiéndase la manteca en forma pareja hasta los bordes del pan.

## Lo que Debe Tenerse Siempre Presente

El pan inglés tiene que tener por lo menos 20 horas de estacionamiento para que no se desmigue al cortarlo.

Es por regla general preparar los sandwiches y canapés unas horas antes de servirlos. Es preciso, entonces, que puedan permanecer apetitosos; la manteca o la mayonesa de adorno o guarniciones no deben tornarse en aceite; el pan no debe secarse.

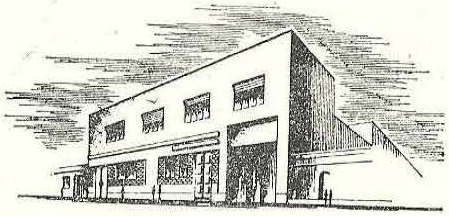
Si bien es muy cierto mantener calientes los "sandwiches calientes", es un grave error colocar al hielo los sandwiches fríos, pues se malogra su sabor.

Para los sandwiches clásicos entre dos rebanadas de pan y ciertos triples, deben protegerse hasta el momento de servirlos, formando paquetes no más de tres o cuatro de ancho por otros tres o cuatro de largo,

cubriéndolos con tajadas de pan ligeramente humedecido, y luego envolverlos en una servilleta huúmeda o en papel impermeable o de aluminio, en este último pude colocarse en el refrigerador NO SOBRE HIELO, y envolverse luego de ser sacados y desprovisto de las hojas de aluminio en una servilleta ligeramente húmeda. La evaporación mantendrá la frescura

## UN DIA AL AIRE LIBRE

Anteriormente, era tradicional el almuerzo sobre el césped, en lugar de la acostumbrada merienda campestre, se prefiere hoy en día la "solución sandwich". Esto no significa en modo alguno que se descuide la variedad. Las diversas recetas y fórmulas que desfilarán en las páginas siguientes, le darán un motivo y le incitarán, estamos seguros de ello, a buscar otras sabrosas combinaciones.



PRODUCTOS
SANTA MONICA
SOC. RESP. LTDA. • CAPITAL M$N. 500.000

FABRICANTES - DISTRIBUIDORES EN TODO EL PAIS DE LOS AFAMADOS PRODUCTOS SANTA MONICA Y MAR Y ARENA M. R.

CASA ESPECIALIZADA EN ALFAJORES EN TODOS SUS TIPOS

SANTAFECINOS - CORDOBESES - MARPLATENSE - MAICENA - CHOCOLATE - AMARETIS - COQUITOS - PASTELERIA

PRODUCTOS VARIOS AL CHOCOLATE

***

MANUEL GARCIA 353-55 - Alt. Av. CASEROS 2500

T. E. 91-7350 — BUENOS AIRES

## "SANDWICHES O EMPAREDADOS"

### FRIOS

COMBINADOS: Enmantecar seis porciones de pan de miga (rebanada finitas y 3 de pan integral o centeno.

Pasar por el tamíz 80 gramos de queso mantecoso mezclarlo con 60 gramos de jamón del diablo.

Untar dos rebanadas de pan blanco con la mezcla de queso y jamón y poner en medio el pan integral, repetir esta operación con el pan restante; hacer un arrollado con cada uno, envolver en papel impermeable y poner en la heladera hasta que estén bien helado. Sacar de cada arrollado 5 porciones.

DE PATE DE FOIE: Mezclar una latita de paté con un poco de manteca, luego agregarle un poco de nueces tostadas (se pueden combinar con castañas de Cajú o almendras) y trabajar bien. Cortar unos clips a lo largo y rellenarlos con esta pasta, volverlos a tapar.

PRIMAVERALES: En un recipiente adecuado poner tres tomates mondados, desprovistos de su jugo y semillas, bien picado, una planta de lechuga chica, sacarle el tronco, lavarlas bien y picarlas, picar bien finito ½ cebolla chica agregarle ¼ kilo de ricota, 2 cucharadas de mayonesa, y sazonar a gusto con sal y pimienta; mezclar todo bien. Armar con esta mezcla unos sandwiches de pan inglés. Cortarlo a gusto (preferentemente en diagonal) y servir.

DE AVE: Sobre la rebanada enmantecada se coloca una capa de filetes finos de pechuga de ave asada o

cosida, cubrir con otra rebanada de pan enmantecada, se aplanan para igualarlos y se cortan a gusto.

DE ATUN: Formar un puré con una latita de atún en aceite, un poco de manteca, sazonado con zumo de limón, pimienta y sal; mezclar todo bien y, untar con esta pasta las rebanadas de pan. Se le pueden intercalar algunas rodajas de pepinillos en vinagre o alcaparras.

DE TOCINO: Machacar el tocino ahumado al mortero y agregarle un poco de manteca Untar con esta pasta chips cortados a lo largo; espolvorear con huevos duros picado y perejil picado finito, taparlos y servir.

## SANDWICHES AMERICANOS

BAKER: Manteca compuesta de sal de apio. Untar las rebanadas de pan con esta manteca, poner en medio tajada de pavo (lonjas finas), huevos duros y cebollas bien picaditas.

BOLGER: Preparar ambas rebanadas de pan con bastante salsa mayonesa, poner en medio tajadas de pavo, tocino ahumado salteado y tomate.

## SANDWICHES INGLESES

Se untan con manteca de mostaza inglesa, se cubren con pasta machacada compuesta de alcaparras, yemas de huevo duro, una cucharada de crema, sal y pimienta; sobre unas tostadas se ponen unos pedacitos de pepinillos en vinagre y rodajas de tomate; cubrir con otra tostada.

DE QUESO A LA INGLESA: Sobre pan tostado untar la siguiente preparación: manteca sazonada con perejil picado, zumo de limón, sal y pimienta; cubrir la parte untada con queso rallado. Tapar, recortar para emparejarlos y servir.

## A LA RUSA

Sandwiches de foie-gras y puré de anchoas por partes iguales, agregando un poco de caviar salado.

DE FOIE-GRAS: Enmantecar ambas rebanadas de pan, poner en medio rodajas finas de foie-gras.

SANDWICHES PADOVANI: Cortar bien fina una rebanada de pan inglés, untarla con manteca sazonada mostaza y finas hierbas, cubrir con una capa fina de jamón sazonado con salsa mayonesa; encima se pone otra rebanada también delgadita de pan inglés, napar ésta con una capa de manteca de yemas de ruevo duro y se adorna con una tira de clara de huevo duro, de punta a punta, luego una alcaparra a cada lado de la tira de la clara.

A LA REINA: Con filetes de pollo o carne de ave en puré.

A LA CAZADORA: De filetes de perdiz.

A LA LADY AMHERST: Faisán en puré, adicionándoles algunos gramos de maíz tierno en vinagre.

## FRITOS

DE POLLO: En un recipiente adecuado poner una lata de pasta de pollo, rallar ½ cebolla y una cucharada de mayonesa; hacer una sola pasta. Armar con este relleno los sandwiches (5 sandwiches, 10 tapas aproxmte.). Cortarlos a gusto. En otro recipiente mezclar 3 huevos, ½ taza de leche, sal y pimienta a gusto

Rebosar los sandwiches en esta preparación. Dorarlos de ambos lados en manteca caliente.

DE SALMON: En un recipiente adecuado poner una lata de salmón, 100 gramos de apio picado, ¼ de taza de mayonesa, 2 golpes de salsa ketchup, y 50 gramos de pikles picados, mezclar todo bien.

En otro recipiente mezclar 3 huevos y ½ taza de

leche, sal y pimienta a gusto. Rebozar los sandwiches en esta preparación. Dorarlos de ambos lados en manteca caliente.

DE NUECES, BANANA Y QUESO: Reducir a puré un poco de queso fresco con otro tanto de nueces bien picaditas. Rayar queso (cualquiera, menos mantecoso); cortar la banana a lo largo en dos y depositarla sobre una rebanada de pan previamente untada con el queso y las nueces, espolvorearla con el queso rallado y cubrir con otra rebanada de pan untada también con queso y nueces. Cortar a gusto (preferentemente en tres). Hacer una preparación con 3 huevos batidos, ½ taza de leche, sal y pimienta a gusto; mezclar todo bien. Rebozar los sandwiches en esta preparación. Dorarlos de ambos lados en manteca caliente.

## TOSTADOS

DE CORNED BEEF: Enmantecar ambos lados de las rebanadas de pan, distribuir sobre la misma una capa de corned beef y una rebanada de tomate y cebolla, sazonar en forma de lluvia, con sal y pimienta. Tapar, cortarlo a gusto y untarlos en forma pareja con manteca semiderretida. Dorar a horno templado.

DE CHAMPIGNONS: Una lata de champignons escurridos y picados, dorarlos con un poquito de manteca, agregarle ½ taza de aceitunas negras deshuesadas y picadas, retirar del fuego y dejar enfriar. Untar el pan con mayonesa, cubrir con rodajas de queso gru-

**NOTA: Todos estos sandwiches y otros tantos que ud. podrá idear, mediante algunas variantes, pueden prepararse con anticipación, e ir al horno en el momento de servir, es decir, unos minutos antes. Es conveniente, si se va a tostar el pan de un solo lado, usar la Salamandra.**

yere y la mezcla de champignons. Cortarlos a gusto, enmantecar ligeramente ambas tapas del lado de a fuera y ponerlos a horno templado hasta que doren de ambos lados.

DE QUESO BRIE: Sazonar 100 gramos de queso con sal, pimienta y una pizca de pimentón. Tostar pan lactal de un solo lado y enmantecarlo, cubrir con el queso y hacer el sandwich, la parte tostada hacia adentro. Cortarlo a gusto sobre cada porción cubrirla con una lonja finita de panceta. Hornear a temperatura regular, hasta que la panceta esté ligeramente crocante. Consumo inmediato.

## CALIENTES

MIXTOS: Cortar el pan de molde en rebanadas finas y enmantecarlas Colocar en el medio una tajada de lomito de cerdo ahumado y una rebanada muy fina de queso fundido (gruyere), tapar y llevar al horno. dejarlo dentro el tiempo suficiente para que se derrita el queso y se tueste un poco el pan; servir de inmediato.

DE CHOCLO: Mezclar una latita de choclo en conserva con igual cantidad de salsa blanca. Untar con esta preparación el pan de sandwich, cubrir hasta los bordes del pan con jamón picado finito, tapar, cortar en triángulo. Sobre una chapa introducirlos en horno caliente hasta que estén tostados; servir de inmediato.

## "ARROLLADOS"
### (profesional)

Hacemos estas aclaraciones por creerlo necesario, puesto que sobre el tema, suelen haber algunas controversias.

A continuación daremos algunas sugerencias clásicas sobre el pan inglés (para arrollado) y el pionono

(para arrollado) y algunas recetas a modo de indicación.

Cuando el pan inglés va a ser destinado para arrollado, se pondrá mayor cuidado en su realización (o en su elección, si se compra hecho), es decir, que esté bien confeccionado, que al cortarlo no aparezcan huecos de aire, y que al ser arrollado no salga el relleno por los agujeros, que el pan tenga por lo menos 20 horas estacionamiento. Es conveniente cortarlo a fino y enmantecar todas las fetas; se rellena de las formas mas variadas o gustos clásicos, como ser:

CORNETS D'YORK: Tajadas de jamón crudo arrolladas en forma de cartuchos y decorados con huevos hilados (cabellos de ángel).

RULEE: Arrollados de jamón crudo con cabellos de ángel, teniendo pasta frola como base, pegado con pasta de jamón, es decir, que una vez cortados, se ponen en su base, etc.

Una vez hechos se arrollan empleando papel de manteca o impermeable, haciendo presión al arrollar el pan, para que éste quede bien formado al ser llevado al frío permaneciendo en la heladera, el tiempo necesario para poder cortarlo sin que se deformen. Es obvio sugerir que se pongan en pirotines.

## RELLENOS PARA PIONONOS

En la pág. 282, figura la receta del "pionono", sobre el mismo úntese con salsa americana, cubrir a gusto y en forma de lluvia, con huevo duro picado, colocar en uno de sus bordes una hilera de palmitos enteros. Arrollar, enfriar y cortar.

Untar el arrollado con mostaza o salsa blanca a la mostaza, colocar en uno de sus bordes una hilera de salchichas de viena. Arrollar, enfriar y cortar.

Untar son salsa mayonesa, cubrir con sardina en

aceite o atún hecho puré, mezclado con clara de huevo picado, agregar algunos trocitos de morrones. Arrollar, enfriar y cortar.

Untar con manteca y queso roqueford mezclados por partes iguales, cubrir con huevo duro cortado a lo largo. Arrollar, enfriar y cortar.

Como variante puede reemplazar el huevo por nueces picadas, castañas de Cajú, almendras o castañas cocidas y puestas en mitades.

Mezclar por partes iguales mayonesa con pulpa de palta, agregarle huevo duro picado y trocitos de pikles, con esta pasta, untar el pionono; arrollarlo, enfriar y cortar.

Como variante, puede reemplazar los pikles, por pescados y mariscos, langostinos, camarones, etc., bien picaditos.

Mezclar por partes iguales manteca con jamón del diablo con esta pasta untar el arrollado, enfriarlo y cortarlo.

Untar con salsa tártara, cubrir con lonjas bien finas de jamón crudo y tomates; arrollar, enfriar y cortar.

Además de todas estas recetas, puede utilizarse las distintas mantecas compuestas (véase ésta, págs. 347 al 349), y "salsas" págs. 321, 323, o "cremas" 325, 305, con todas éstas se pueden hacer apetitosas combinaciones de arrollados (de pan o de pionono), por ejemplo: Untar la mitad del pionono con manteca al pimentón (color rosa); untar la otra mitad con salsa verde, cubrir con cualquier fiambre o lengua cortada en lonjas finas. Arrollar, enfriar y cortar, mostrando, al ser puesto en el pirotín, la combinación de colores.

BOULEVARES AL HUEVO DURO: Se calcula 1 boulevar por persona y dos huevos duros. Para la crema, ¼ litro de leche, 30 gs. de manteca y una pizca de harina. Los huevos duros se cortan en pequeños trozos mezclándolos en seco para que las claras

y las yemas queden bien repartidas. Para la salsa hay que fundir en un recipiente adecuado, 20 gs. de manteca e igual parte de harina, cuando está a punto, agrege la leche hirviendo (la cantidad es a gusto, según la espesura que quiera dársele), deje hervir a fuego lento unos 10 minutos aproximadamente, agrege en trozos pequeños un poco de manteca. Sazonar a gusto. Mezclar los huevos duros con la crema y rellene con esta preparación los boulevares.

Colocarlos en una placa, untarlos muy lentamente con manteca derretida y dorarlos a horno fuerte procurando no arrebatarlos.

Nota: estos boulevares sirven para presentar en vigilia.

## "ARROLLADOS"

### (caseros)

ARROLLADOS MIXTOS: Cortar el pan en rodajas (lo mas finito posible, preferentemente pan lactal) y enmantecarlos, cubrir una capa con queso provolone u otro similar, tapar, sobre ésta, colocar jamón en tajadas finas, tapar, sobre ésta, cubrir bien hasta los bordes del pan con mostaza napar con la cuarta y última

NOTA: Este arrollado puede hacerse con pionono o pan de sandwichs.

NOTA: Queda mas presentable y mas higiénicos, si los distintos arrollados una vez cortados, son puestos en pirotines y presentado así a sus invitados, brindis o reuniones.

En la página anterior (361 arrollados profesional), verá algunas sugerencias de suma utilidad, ya sea en pan de inglés (de sandwichs) o en arrollados (pionono).

tajada de pan y arrollar. Tenerlo adherido mediante unos mondadientes, envolverlos en papel manteca o impermeable y llevarlo al frío el tiempo necesario. Desenvolverlo, sacarle los palillos y cortarlo en rodajas a gusto.

DE JAMON Y ACEITUNAS: Sobre la rodaja enmantecada depositar unas lonjas de jamón cocido, finito, cubrir el jamón con ricota sazonada (puede usarse leche cortada o yugurt, ambas sazonadas), desparramar sobre la ricota unas aceitunas deshuesadas y cortadas en 6 clu., cubrir con otra rodaja enmantecada. Hacer el arrollado, enfriar y cortar.

DE ESPARRAGOS: Cortar el pan lactal fresco en finos rebanadas horizontales, desprovisto de su corteza. Untar con mayonesa o mostaza, colocar una hilera de espárragos y arrollar, sujetar mediante unos mondadientes. Colocar los arrollados que va haciendo en una fuente adecuada, cubrir con una servilleta húmeda, llevar al frío el tiempo necesario. Cortar.

## "CANAPES"

### SUGERENCIAS PARA SUS INVITADOS; DISTINCION Y DECORACION DE LOS CANAPES

Recibir a sus invitados y amigos ya no es un problema. En breve tiempo y con elementos que están siempre a mano, cualquier ama de casa, mediante las recetas y fórmulas que figuran en este libro, podrá preparar un amplio y variados gustos de deliciosos canapés y exquisitos sandwiches, como así arrollados de pan o pionono o hors d'oeuvre (entremeses); siguiendo las instrucciones que facilitan las anteriores y siguientes páginas, cuyo aspecto y composición podrán competir con los realizados por las mejores ca-

Los "lunches" de pie y los "buffets" están de moda,

como así los "lunch frío, caliente y dulce", pero sus invitados deben componer su menú a gusto, los ingredientes de los canapés y, principalmente de los sandwiches clásicos, no siempre dejan ver su composición.

En consecuencia sugerimos que, delante de cada plato de canapés y de cada pila de sandwiches, coloque pequeños cartelitos artísticamente confeccionados en cartón o cartulina de diversos colores, indicando cual es el elemento principal. Esta atención que, además de organizar convenientemente su mesa, le ayudará a satisfacer el gusto de cada uno de sus invitados; no olvide vigilar el reaprovisionamiento o retire las cartulinas de las categorías "agotadas", para no dar pena a aquellos que se servirán últimos.

Los canapés se distiguen de los sandwichs debido a que son mas pequeños y de que no llevan mas que una rebanada de pan chica (pan de miga o pan integral) desprovista de su corteza, de formas diversas, a gusto del operador, siempre guardando la simetría; sirven de base a la preparación, se cortan del espesor de medio centímetro (pueden ser tostados o crudo, según caso). Los canapés, por regla general y en su base, a igual que los sandwiches, primeramente son enmantecados con manteca fresca o compuesta de ave, caza, foiegras, mariscos, pescados, embutidos, quesos, etc. Siempre claro está, que la receta no diga otra cosa.

Los canapés son entonces muy indicados como acompañamiento de los distintos cócteles, agasajos, reuniones recepciones; para los "lunches" de pie; las fiestas sorpresa, las veladas danzantes. Su aspecto será mas agradable a la vista con decorados diversos y puestos en pirotines o canastitas de papel.

## "FRIOS"

DE ANCHOAS: Base de manteca de anchoas al centro filetes de anchoas, a un costado, yema de huevo

duro pasado por tamiz, a otro costado la clara pasada de igual forma; en las puntas, hojitas de perejil.

DE DIVERSOS PESCADOS: Cortar en forma redondo, ovalada o rectangular (es conveniente tostarlos), se cubre con manteca compuesta en la base del pescado que se va a usar, escogiendo perfumes y colores; los ingredientes son diversos: salmón ahumado, restos de pescados, mariscos, etc. Adórnese en forma adecuada y según el gusto del operador. Una vez terminado, puede cubrirse con gelatina.

DE CAMARONES: Cubrir la base con manteca compuesta de camarones adicionándole una pizca de polvo curry. Disponer encima dos o tres camarones y decorar con alcaparras.

REALES: Cubrir la base (pan inglés cortado en redondo) con pasta de anchoas, colocar encima una rodaja fina de tomate (no mayor que su base), condimentar con sal y perejil picado; decorar con aceitunas verdes rellenas y negras.

DE ALMEJAS: Hacer la siguiente preparación: Un huevo duro pasado por tamiz y una cuchara de crema de leche (preferentemente batida) sazonar a gusto con sal y pimienta. Con un cortapasta redondo chico (2cm. de diámetro) cortar el pan de sandwich, tostarlo. Escurrir almejas en latas y mezclarlas con la preparación de crema y huevo, dejando un poco para untar la base tostada, luego agregar la preparación de almejas y decorar con perejil finamente picado. Llevar al frío hasta el momento de servir.

DE SALMON: Descortezar un pan lactal, cortarlo verticalmente en rebanadas y a su vez en 4 triángulos. Pasar por el cerazo o tamiz, una latita de salmón con 50 gs. de manteca natural fresca, recoger en un recipiente adecuado, agregar a la mezcla 1 cucharadita de salsa inglesa, sazonando con sal y pimienta a gusto. Mezclar todo bien. Cubrir la base con salsa

mayonesa; poner en una manga con canuto rizado la preparación del salmón; decorar a gusto cada triángulo de pan; como guarnición coloque unas tiritas de de morrón y si tiene preparado, agrégele unos cabellos de ángel (huevos hilados es optativo). Guardar en la heladera hasta el momento de servir.

DE PEPINOS: Pelar pepinos seleccionados y sumergirlos por espacio de 1 hora y media en agua salada con limón. Luego, cortarlos en rodajas, condimentarlos a gusto con sal, aceite y una pizca de pimienta; dejarlos escurrir bien.

Untar rebanaditas de pan en forma alargada con queso mantecoso y colocar encima las rodajas de pepinos.

DE AVES: Untar con manteca de mostaza unos canapés de pan blanco tostados. Agregar a la salsa blanca o mayonesa a la gelatina (según gusto) trozos picados de ave cocida y trufas Hacer una montañita con esta composición en cada canapé; en su punta (no mas de 1 y ½ cm. de alto) colocar una rodaja de huevo duro, hacer un cordón alrededor del canapé con salsa mayonesa o blanca que se habrá dejado aparte sin agregarle ave. Sobre la rodaja de huevo colocar un trocito de ave utilizada. Abrillantar con gelatina.

DE PALMITOS: Cortar los palmitos (en latas) en rebanadas de 1 cm. de ancho. Luego volverlos a cortar por la mitad. Untar discos de pan de sandwiche, cortado mediante un cortapasta liso de 1 cm. y medio de espesor, aproxmte., con manteca compuesta de perejil; tapar con otro disco de pan negro del mismo diámetro.

NOTA IMPORTANTE: Los canapés fríos, principalmente de pescados y mariscos aves o de carne y verduras, tienen que permanecer en la heladera (no por mucho tiempo) hasta el momento de servir.

En un plato sopero reducir a puré una banana con un untarlo con mayonesa y sobre el centro del pan negro, colocar un palmito, que previamente se han cortado en mitades. Hacer un cordón con arvejas cocidas (puede ser en lata). Abrillantar con gelatina blanca.

TROPICALES: Extender la siguiente mezcla sobre base de pan de sandwiche previamente enmantecada. tenedor, agregarle una cucharadita de jugo de limón y 50 gs. de nueces aplastada con un palote o ralladas. Mezclar bien y agregar mayonesa a gusto.

QUESO FRESCO CON ABELLANAS: Una vez cocidas las abellanas y pasada por cerazo para que quede desprovistas de su cáscara (véase ésta), hágase igual procedimiento que el anterior, reemplazando la manteca de tomate por manteca picante.

QUESO FRESCO CON ALMENDRAS: Igual procedimiento que el anterior, agregando jugo de limón al mezclar el queso con las almendras.

ROSBIF: Untar unos medallones de pan de sandwiches con manteca compuesta de rábanos, alcaparra, tomate concentrado y sal de apio. Encima rodajas de rosbif, en el centro de ésta un disco chico de morrón o un punto de tomate concentrado. Decorar con aceitunas verdes rellenas cortadas en cuatro.

## CALIENTES

AL FORMAGGIO: Descortezar unas rebanadas de pan y dorarlas bien en manteca, a horno caliente o en una sartén, procurando que quede bien crocantes, pero sin quemarlas. Mientras en un recipiente adecuado bátase ligeramente (en proporción aproximadamente para 10 rebanadas de pan, 5 huevos, 80 gs. de queso gruyere, 50 gs. de panceta ahumada y 150 gs. de manteca) los huevos, agregarle la panceta, picada fina. el queso gruyere rallado u otro que no sea montecoso,

sazonar con un poquito de pimienta (no debe agregarse sal ni ningún otro condimento que el descripto), mézclese bien todo Coloque las rodajas de pan ya preparada sobre una placa, poner sobre cada una la preparación de queso y llevarlo a horno caliente hasta que quede algo gratinado (10 mts. aprxmte.). Servir enseguida.

CHIPS AL CHEDDAR: Para 20 chips cortados en mitades, agréguese a un recipiente adecuado y en proporción los siguientes ingredientes: rallar ¼ kilo de queso Cheddar fuerte, un pimiento verde bien picadito, un huevo duro picado, deshuesar 2 ó 3 aceitunas verdes y picarlas bien, una cucharada de salsa Ketchups y 50 gramos de manteca derretida mezclar bien todos los ingredientes y untar los pancitos en mitades, ponerlos en una placa y hornearlos hasta que el queso se funda. Igual que el anterior.

DE ALMENDRAS Y QUESO: Para 30 bases de pan tostado, utilice las siguientes cantidades de estos componentes: Separe de tres huevos frescos las yemas y las claras. Coloque las yemas en un recipiente adecuado, bátalas con un batidor de alambre hasta que monten. Agréguele 100 gramos de almendras picadas. 100 de queso rallado gruyere, una cucharada de perejil picado una cucharada de mayonesa y media cucharadita de salsa inglesa. Batir aparte las claras a punto nieve, agregarle media cucharadita de sal. Incorporar las claras a las yemas. Untar con esta preparación las bases de pan tostado. Llevarlas primero, a horno muy caliente hasta que formen alrededor un cordón ligeramente oscuro, luego bajar la temperatura a mediano hasta que estén hinchadas y doradas.

NOTA: Estos canapés pueden prepararse con anticipación y llevarlos al horno en el momento de servirlos; es indicado para el copetín.

DE CHAMPIGNONS: Para 30 bases redondas de pan tostado, utilice las siguientes cantidades de estos componentes: Picar una cebolla chica y saltarla con 60 grs. (más o menos) de manteca. Agregarle una latita chica de champignons picado, remover con una espátula para que no se queme, durante 3 ó 4 mts. Agregarle 100 gramos de jamón picado y sazonarlo a gusto con sal y pimienta. Retirar, dejar que se enfríe un poco y untar con esta pasta las bases de pan. Espolvorear con queso rallado (cualquiera menos mantecoso) abundante, y llevar a horno a temperatura moderada hasta que estén gratinados (15 a 20 mts.). Servir calientes.

## "LOS ENTREMESES"

Los entremeses, mundialmente conocido bajo la denominación francesa de "Hors d'Oeuvre", también se les da en español nombres como "bagatelas, delicias o frivolidades", son en términos culinarios, las conocidas y tradicionales "entradas", es decir, el plato que entretiene a los comensales hasta que lleguen los "otros"; ellos son la vanguardia o predecesores del almuerzo o comida, siendo su misión la de estimular al comensal predisponiéndolo para poder recibir los platos que le siguen. Los entremeses se han impuesto de tal manera dentro de nuestras costumbres, que ya es casi imposible prescindir de ellos, ya sea en banquetes oficiales o reuniones íntimas.

Esta moda importada de Rusia, ha imperado y se ha extendido de tal manera por todas partes, que la fama de que gozan muchos restaurantes extranjeros se deben a ellos. Hoy en día, en la mesa más modesta figuran los entremeses, y eso es posible debido a que en su confección entran toda clase de ingredientes, desde los más ligeros (salvo raras excepciones) como

ser fiambres y ensaladas, hasta los comestibles más importantes: panes de carne hervida, carne asada, escabeches, toda clase de pescados secos, ahumados salados mariscos, caviar, trufas, aves, gran cantidad de conservas, canapés, legumbres, ensaladas, etc. etc.

Los rusos les dan el nombre de "Zakouskis" a los entremeses; en sus costumbres comerlos de pie en la mesa acompañado de wodka o Arrack u otros licores especiales. En suma los entremeses rusos son artísticamente combinados y, constituyen un conjunto de bocados exquisitos, compuestos de los más variados comestibles ya, que los ingredientes a utilizar deben confeccionar entremeses que se puedan tomar con las manos sin necesidad de cuchillos ni tenedores, los más usuales, entre sus múltiples variedades, figuran los canapés, allumettes, jesuitas barquetas etc. etc.

En las páginas que siguen, el lector podrá ver una gran variedad de recetas y fórmulas de exquisitos e interesantes "entremeses"; las mismas fórmulas, que sirven para acompañar algunos cócteles y aperitivos, también pueden aplicarse para confeccionar bocaditos fríos y calientes, adecuados para los distintos "lunch", cenas a la americana o comidas frías.

## ALLUMETTES — SARDINAS

Usar recortes de hojaldre (ver pág. 261). Estirar la masa sobre la mesa enharinada, de 5 ó 6 mm. de espesor, (mas o menos) por 20 cm. de ancho y 80 de largo. Corte luego en dos la masa, coloque una de ésta, sobre una placa enmantecada (puede hacerlo arrollándola en el palote, y luego desarrollándola sobre la placa), sobre la masa, extiéndase (ya hecho con anterioridad) cualquiera de las cremas a base de pescados y mariscos que figuran en la pág. 327 (preferen-

temente usar la crema de sardina, de ahí su nombre), cúbrase luego, con la mitad de la masa restante.

Cortar (con una rueda lisa, un corta-pisa o un cuchillo que corte) la masa en cuatro partes iguales y a lo largo, es decir, hacer cuatro tiras de 5 cm. de ancho por 40 de largo. Volverlas a cortar de 1 cm. de ancho. Pintar con yema y cocinar a horno mediano.

NOTA: En tiempo de calor, es conveniente, antes de cortarla pintarla y cocinarla, llevar la masa al frío, por un tiempo prudencial, hasta que ésta se endurezca, y puede cortarse con mas facilidad.

## JESUITAS

Véase página 276.

## DE LEGUMBRES Y VERDURAS

A LA ESPAÑOLA: Cortar en juliana por partes iguales y previamente lavadas y separadas las hojas, lechuga y escarola, colocarla en la ensalada, agregarle atún, escurrido y picado bien finito, pepinillos, alcaparras, aceitunas y cebolla. Sazonar a gusto con sal, aceite, vinagre y mostaza. Mezclar bien todo, y adornar, como guarnición con rodajas de huevo duro. Servir. A LA AMERICANA: En un recipiente adecuado mezclar pavo asado o jamón cocido, cortados en daditos, apio y cebolla, a la juliana, aceituna y pimientos picados finitos. Llevar al frío. En un recipiente aparte unir, siempre en cantidades proporcionales, aderezo francés con mayonesa, incorporar a la mezcla anterior hasta que queden bien unidos. Dejar en el frío, máximo en tiempo de calor. En el recipiente en que se va a servir, una fuente o una ensaladera por ejemplo, formar una corona con escarola lavada y picada finita, en el momento en que se va a servir, volcar la preparación que está en la heladera, en el hueco

formado por la escarola. Como guarnición, lleva unas rodajas de aceitunas rellenas.

A LA REINA: Cortar en juliana apio trufas y lechuga previamente limpias y separadas las hojas. Pelar manzana y quitarle el corazón con el aparatito apropiado para ello, luego cortarlas en finas rodajas. Colocar en el centro de la ensaladera o recipiente a usar, las rodajas de manzana y alrededor la juliana de lechuga alternando con las frutas. Alrededor de las lechugas, distribuir el apio y una puntas de espárragos cocidas. Luego pelar algunas naranjas, separarlas en gajos, quitarles las semillas y colocarlas sobre las manzanas. Picar nueces peladas, rociar la ensalada a gusto con aderezo francés y espolvorear en forma de lluvia con las nueces. Llevar al frío, y mezclar en el momento de servir. Como guarnición es común acompañar en una salsera aparte mayonesa o mayonesa compuesta, según gusto.

DE ZANAHORIAS Y MANZANAS: Pelar, mondar y cortar manzanas en daditos; pelar y rallar zanahorias; picar nueces y apio. Mezclar todo en un recipiente adecuado, luego agregarle a gusto sal y pimienta y mezclar bien. Por último se le agrega a gusto, mayonesa y se mezcla todo. Se sirve bien fría.

CARDINAL: Apio, lechuga y trufas, cortados en juliana.

DE VACUNO A LA PARISIEN: Cortar a gusto, la carne hervida, poner patatas, tomates, lechuga, cebolla, perejil, pimienta, sal, limón y aceite. Si se desea, puede acompañarse en una salsera aparte, salsa mayonesa.

VARIANTE: Una juliana de pechuga de ave, trufas, puntas de espárragos y patatas. Acompañar de salsa mayonesa en una salsera aparte.

En un recipiente adecuado, mezclar los siguientes ingredientes: Pollo cocidos y cortado en trocitos, acei-

tunas verdes, deshuesadas y cortadas a la juliana o picadas, almendras peladas, tostadas y picadas, nueces peladas y picadas, aceitunas rellenas cortadas en rodajas, pikles picados, huevos duros cortados en rodajas, sal, pimienta y jugo de limón, a gusto. Todo ligado a la mayonesa. Distribuir la preparación en el lecho de lechuga y apio que ha preparado previamente en cada plato. Sírvase bien fría.

CHATELAINE: Huevos duros, trufas, fondo de alcachofas, patatas, salsa vinagreta.

DEMI - DEUIL: Trufas, patatas y fondo de alcachofas; salsa mayonesa aparte.

GAULOISE: Trufas, patatas, apio, champiñones, salsa mayonesa.

DES GOBELINS: Langostinos, puntas de espárragos, apio, fondo de alcachofas, patatas, estragón y perejil.

RACHEL: Trufas, fondo de alcachofas, patatas y puntas de espárragos.

JOKEY - CLUB: Sazonar partes iguales de trufas y puntas de espárragos. Antes de servirlas, escurrirlas y ligarla con mayonesa.

MIGNON: Partes iguales de langostinos y fondo de alcachofas en dados; poner una bordeadura de rodajitas de trufas, salsa mayonesa y cayena.

MEDINETTE: Partes iguales de manzanas( ligeramente ácidas), blanco de pollo, apio, queso gruyere fresco cortado en juliana. Sazonarla con aceite algo de limón y un poco de mayonesa a la mostaza.

CHAMPIÑONES: Emplear los que vienen conservados en bolsitas de polietileno o escogerlos frescos, para

NOTA: Puede prepararse de antemano, el colchón de lechuga y apio, y dejar en la heladera, la otra preparación ligada a la mayonesa y, preparar la receta, en el momento de servir.

esto, hay que tener un poco de conocimiento y saber distinguir los buenos de los malos. Se limpia y se lavan con mucho cuidado para que no se rompan. Ponerlos a cocer, el agua debe estar completamente evaporada. a la Griega, teniendo presente que antes de ponerlos a cocer, el agua debe estar completamente evaporada. Con la cacerola tapada e hirviendo, es suficiente de 6 a 8 minutos para su cocción.

MACEDONIA PARA ENTREMESES: Se compone de la siguiente manera: en un recipiente adecuado poner cebollas pequeñas y blancas, tallos de coliflor ligeramente escaldados, pepinillos, judías verdes, zanahorias cortadas o fileteadas con un pelapas, pimientos encarnados y verdes cortados a la juliana. Cubrir todo con vinagre hirviendo, adicionando un poco de mostaza y estragón, añadiendo un poquito de sal. Dejarlo dentro de este vinagre, por lo menos unos 20 días antes de utilizar la macedonia.

PURE PROVENZAL: Elegir dos kilos de aceitunas negras bien carnosas y deshuesadas. Poner en la licuadora o al mortero unos 10 filetes de anchoas, tomillo, laurel, 1 cucharada de mostaza y otra de salsa Perry y las aceitunas; machacar todo hasta reducirlo a puré, pasarlo luego por tamiz fino, recogerlo y ponerlo en un recipiente adecuado, añadir ¼ litro de aceite de buena calidad, una copa de cognac y un poco de pimienta. Colocar el puré dentro de un vidrio o un barro, añadiendo un poco de aceite encima.

Se sirve acompañado de rebanadas de pan negro o tostado untado con manteca, o aparte. Suelen emplearse como guarnición algunas empanadas, tomates, canapés, etc.

NOTA: Este puré puede servirse a los tres días de su preparación, pudiendo guardarse mucho tiempo sin temor a que quede en mal estado, siempre que se conserve en el vidrio o en el barro herméticamente cerrado.

CREMA PARA ENTREMESES: Con el atún o bien con el caviar, el salmón, aves, caza, etc. se puede preparar una crema adecuada y sumamente fina. Veamos su preparación, la misma consiste en machacar 150 gramos de unos de los ingredientes indicados, añadiendo 3 cucharadas de crema doble muy espesa, pasarlo por el tamiz y sazonarlo según la preparación teniendo presente que cuando sea de pescado tiene que ser un poco mas reforzado, adicionándole 4 ó 5 cucharadas de crema montada bien dura, exceptuando en el único caso, cuando se trata de preparar unos entremeses de langostinos especiales, que llevan su propio aderezo rojo", y es el siguiente:

ADEREZO ROJO PARA ENTREMESES DE LANGOSTINOS: En un recipiente adecuado mézclese ¼ de taza de azúcar, ¼ de cucharadita de sal de cebolla, ¼ de taza de Ketchup, 1 limón exprimido (el jugo), ¼ de taza de aceite de buena calidad, y 1 pizca de pimienta cayena. Batir Todo bien y llevar a la heladera hasta el momento de servir que tendrá que volcarlo en un recipiente adecuado, un bols por ejemplo y espolvorear en forma de lluvia por encima perejil picado finito. Servir preferentemente para acompañar langostinos.

CORAZONES DE JAMON: Con un cortapasta de forma de corazón, cortar pequeñas capas de jamón, se pone en cada una de ellas, una ligera capa de puré de foie-gras y encima de ésta una capa de manteca de apio. Adornar con clara de huevo duro, trufas y pepinillos en relevantes detalles. Abrillantar ligeramente con un poco de gelatina. Servir en platitos de cristal u otros parecidos, después de haberlos tenido en una placa de hielo picado y puesto dentro de la heladera.

ARENQUES A LA RUSA: Cortar en pequeños dados, los filettes de cuatro arenques, igual cantidad de ba-

tatas cocidas al agua y, la misma cantidad de manzana cruda y mondadas. Mezclar todo bien en un recipiente adecuado añadiendo perejil, estragón, perifollo e hinojo cortado muy fino, sazonándolo a gusto con aceite, vinagre, sal y pimienta. Servirlos sobre fuentes adecuadas (preferentemente alargadas) dándole la forma de los arenques, añadiéndoles la cabeza y la cola a sus respectivas extremidades.

FOSFOROS DE ANCHOAS: Usar solamente recortes de pasta de hojaldre. Hacer una tira, mas o menos larga de unos siete centímetros de ancho por uno de espesor. Depositar encima un relleno compuesto de pescados y filetes de anchoas, estirar bien y parejo, mediante una espátula especial para tal efecto. Cubrir con otra tira igual de pasta, pintando los bordes con huevo para que se pegue. Se marcan los fósforos con un cuchillo, se pintan con yema y se cocinan a horno templado.

OSTRAS: Como es sabido, las ostras son el entremés mundialmente preferido, ya sea frías o calientes, predominando entre ambas, las frías y cuyo procedimiento es el siguiente: colóquelas sobre una fuente o placa adecuada que pueda servir a la vez, para ser presentada a la mesa sobre un lecho de hielo picado finito, es decir, que la concha repose sobre el hielo para que sea, bien fría; y que pueda estar en su heladera aislada de los demás comestibles. Casi siempre su acompañamiento es pan tosado o pan negro, ambos cortados en finas rebanadas acompañado de una salsa especial y limón cortado en trozos o pedazos.

NOTA: Este mismo procedimiento puede ser rellenado de cualquier otra combinación de pescado o marisco, teniendo presente que las dimensiones de estos fósforos, deben ser aproximadamente de unos siete cm. de largo por dos y medio de ancho.

De servirse calientes se abren, se rocían con zumo de limón sazonándolas a gusto con pimienta blanca y espolvoreándolo por encima con miguitas de pan blanco impregnada en una preparación de dos partes de limón, una de aceite de buena calidad y un poquito de sal, ajo y perejil bien picadito, colocarlas luego sobre una placa poniéndolas unos minutos, mas claro que estén calientes pero no cocidas. Su acompañamiento por lo general es beber leche fría, pero tanto en estos casos como en el "caviar", los comestibles que sirven de acompañamiento para cada caso, es a gusto del consumidor.

COCTEL DE LANGOSTINOS: (Para 5 porciones). Limpiar 600 gramos de langostinos, sacarles la cabeza y cortarlos en trocitos, ponerlos en un recipiente adecuado y agregarle 150 gramos de palmitos cortados en rodajas finas. Pasar por el cerazo 5 yemas de huevo duro, recogerlos y ponerlos en un recipiente aparte, agregarle poco a poco ½ taza de aceite batiendo hasta lograr una salsa consistente similar a la salsa mayonesa, sazonándola a gusto con sal y jugo de limón. Batir aparte 150 gramos de crema de leche adicionándole un poquito de sal, hasta que monte, teniendo cuidado de que no se corte. Unir la pasta de yemas a la crema. Mezclar con los langostinos y palmitos la mitad de la salsa preparada. Colocar la preparación en partes iguales, en cinco copas para Champagne. Cubrir con la salsa restante. Llevar a la heladera hasta el momento de servir.

LANGOSTA A LA PARISIENSE: (Para 10 porciones aproxmte.). Elegir dos langostas que oscilen entre los 800 gramos a un kilo c|u., preferentemente vivas, las cuales tendrá que atarlas y cocinarlas durante ½ hora en agua hirviendo con sal. Retiralas de la cocción y dejarlas enfriar. Con un cuchillo de punta y filoso pasar la hoja por el borde de la caparazón y

retirar las colas enteras. Rompa el caparazón para poder abrirla y extraiga su carne cortándola en medallones mediante un cortapasta liso, de 1 cm. de espesor. Coloque los medallones de langosta sobre el mármol o una servilleta, coloque encima una lámina de trufa y báñelos con gelatina.

Recortar el pan de sandwiche previamente descortezado, en forma de zócalo ligeramente alto, enmantecar los costados del pan y colocarlos en una fuente alargada, adheriéndole a la parte enmantecada hojitas de perejil. Mojar ligeramente el pan con una preparación de jugo de limón, aceite y sal. Colocar sobre la superficie del pan las caparazones de langosta armándolas como si estuvieran enteras y sobre éstas y en hilera, los medallones bañados en gelatina, guarnecer alrededor del zócalo con ensalada rusa, terminando de adornar la fuente con el resto de la gelatina que ha quedado endurecida en el mármol o en la servilleta y picarla bien finito, que pase por una boquilla risada y decorarla con una manga. Llevar a la heladera hasta el momento de servir. Acompañar con aderezo rojo para langostinos en una salsera aparte o simplemente con mayonesa.

ANGUILA AL VINO BLANCO: Su preparación es similar a un escabeche con vino blanco y pimienta. Retirar de la cocción y dejar enfriar, luego cortar filetes a lo largo y colocarlos preferentemente en terrinas de barro, cubriéndolo con salsa clarificada ligada con un poco de gelatina neutra. Ponerlo al fresco.

## DE PESCADOS

ENSALADA DE PESCADO: Elegir pescado fresco, la clase que Ud. prefiera Lavarlo, limpiarlo y cocerlo en agua y sal. Dejar que se escurra, quitarle la piel y las espinas Cortarlos en pequeños trozos y colocar-

los en un recipiente adecuado, sazonándolos mientras estén caliente con sal y pimienta a gusto, aceite, limón o vinagre, mostaza y perejil picado finito (es obtativo).

Una vez frío el pescado, mezclarle blanco de apio picado y mayonesa a gusto, también puede utilizar aderezo francés si lo prefiere. Limpiar unas hojas de lechuga fresca y servir sobre esta, adornando con algunas rodajas de cebolla chica, rodaja de huevo duro y algunas tiras de morrones.

BROTOLA A LA SALSA VERDE: Lavar, secar y cortar por la mitad unos filetes de brótola sazonándolos con sal y pimienta a gusto.

Lavar y picar finito, apio, una sartén con aceite lo suficientemente grande para el caso, cuando haya calentado el aceite agregar harina previamente tamizada y revolver rápidamente (se calcula por cada filetes de brótola, 8 cucharadas de aceite y de harina aproximadamente). Añadir luego (para esa cantidad) un vaso de vino blanco seco de 300 gramos, y las verduras picadas. Cocinar esta preparación por unos minutos, revolviendo siempre para que no se queme, hasta que se forme una salsa liviana. Sazonar a gusto con sal y pimienta. Incorporar el pescado y dejar que hierva una ½ hora. Retirar y dejar enfriar. Mientras se enfría el pescado, freir unas tajadas de pan de sandwiche, recortadas previamente, para darle una mejor presentación.

Poner en una fuente alargada las tajadas de pan frita, y sobre esta, un medio filete bien escurrido.

Dejar enfriar la salsa de la cocción, y agregarla luego a la salsa mayonesa verde de a poco mientras se va revolviendo.

Cubrir con esta mezcla el pescado. Llevar al frío hasta el momento de servir.

## ALFAJORES CORDOBESES

INGREDIENTES: 1 kilo de harina; 30 yemas; 5 huevos; 550 grs. de azúcar; 50 grs. de manteca; 100 grs. de alcohol fino; 1 cucharadita de carbonato de amoníaco en polvo; Vainilla líquida a gusto; ½ cáscara de limón rallado.

PROCEDIMIENTO: Tamizar harina en la mesa; formar un hoyo; en el centro colocar ingredientes, menos el alcohol que se pone en la harina. Mezclar bien y agregar harina, dándole mucho trabajo. Se deja descansar una hora y luego darle cinco vueltas simple, dejar descansar 10 minutos, estirar la masa lo mas delgado posible, picarla con un tenedor o una pica y cortar con los moldes que se desea. Cocinar en horno fuerte para que se doblen, luego bajar temperatura o correrlos a lugar más frío, cocinar, bien sequitos. Pegar con dulce de leche o mermelada a gusto; pintar con pulpa de damascos o merengue Italiano, rebajado cor almíbar.

## SANTAFECINOS

INGREDIENTES: 1 kilo de harina; 80 grs. de grasa hidrogenada; 30 grs. levadura; 150 grs. de sal; 7 yemas; ¾ litros de agua; vainilla y esencia de anís a gusto.

PROCEDIMIENTO: Dejar la grasa al fuego en un recipiente, que se derrita. Formar un hoyo sobre la mesa, con harina, en el centro colocar agua con sal (previamente derretida), esencias, la grasa, levadura y yemas. Proceder, cocer y pegar como la receta anterior.

# Mamá...quiero Suchard

© SUCHARD ARGENTINA S. A. I. C. 1961-1965

## ALFAJORES CHOCOLATE

INGREDIENTES: 1 kilo de harina; 300 grs. de cacao amargo en polvo; 5 yemas; 1 huevo; 300 grs. de grasa (repostero); 150 grs. de azúcar; 70 grs. de glucosa; 50 grs. de miel; 50 grs. de malta; 10 grs. de amoníaco en polvo; 5 grs. de bicarbonato de soda; 20 grs. de polvo de hornear; vainilla a gusto.

PROCEDIMIENTO: Tamizar sobre papel, harina, amoníaco, polvo de hornear, bicarbonato y cacao.

Sobre un recipiente adecuado poner los ingredientes, menos lo tamizado sobre el papel; mezclar bien todo; luego agregar lo tamizado; trabajar bien.

Estirar la masa hasta dejarle un espesor de 3 mm., cortar con cortapasta redondo liso (de 2 a 3 cm.). Cocinar sobre placas en horno caliente; es suficiente que tengan piso. Una vez fríos, se pegan con dulce de leche y bañan en chocolate o con merengue italiano, dejando secar a una temperatura de 35 a 40 grados.

NOTA: El chocolate se pone al Baño María, hasta que quede líquido, luego se le da el "Punto" probando el chocolate con los labios o con la punta de la lengua, hasta que se note frío, pero que esté líquido.

## MERENGUITOS (Italiano)

Con una manga y boquilla similar a la usada con los amarettis, deposítelos en placas ligeramente enmantecada, como si hiciera coquitos. Cocinar en horno mediano hasta que estén bien sequitos y cocidos.

## GLOSARIO ENOLOGO

Los expertos en vinos (enólogos), suelen crear nombres especiales, muchos de estos son comunmente usados, mientras que otros para muchas personas su significado resulta un poco confuso y a veces hasta inexplicable.

Para que el lector, pueda entender con mayor facilidad los distintos nombres que adquieren los vinos, ofrecemos a continuación los significados más usados, que no es invención nuestra si no que, pertenece a entendidos en la materia.

Al hablar de "vino", no nos referimos sólo a vinos de mesa, también lo hacemos al Jerez, Oporto y Champagne, cerveza y sidra.

### "A"

ABOCADO: Vino que no siendo ni seco ni dulce, tiene tendencia a éste.

ACIDO: de gusto ligeramente ácdo.

AFRUTADO: de sabor de fruta madura.

AGUJAS (vino de): raspante o picante.

AMONTILLADO: Nombre que clasifica al vino generoso y pálido principalmente oriundo de Jerez.

ATERCIOPELADO: Nombre de un vino de delicado y suave paladar.

AROMA: Nombre que obtiene un vino del cual conserva la fragancia original de uva con la cual se ha elaborado.

ASPERO: Nombre que tiene un vino que al beberlo produce una ligera aspereza en la boca.

ASTRIGENTE: El exceso de tanino hace que el vino sea demasiado áspero ,de ahí su nombre.

AUSTERO: Nombre que obtiene un vino "noble", de sabor ligeramente astrigente, antes del envenjecimiento que lo suaviza.

"B"

BAUTIZAR O CRISTALIZAR EL VINO: Agregarle agua.

BOUQUET: El aroma de un vino se define a través de sus edades.

La evaporación de los éteres que contiene su propio aroma que aumenta a lo largo de su crianza produce el llamado "bouquet"; una de las maneras más comunes de que éste se manifieste es dejarlo "respirar" a una temperatura normal antes de tomarlo. El bouquet cambia con la edad del vino, desde pronunciado aroma a fruta en vino joven, hasta un aroma completo y sazonado en vino añejo. De lo cual se deduce que el "bouquet" define las sensaciones provocadas por las substancias que se desarrollan durante sus distintas etapas.

BRILLANTE: Nombre que obtiene un vino que posee el aspecto transparente.

BRUT seco (extraseco)

"C"

CALIDAD: Nombre que obtiene un vino el cual posee su color plenamente identificado y de elevada transparencia.

CALIENTE: No es vino calentado "como se dice", si no que, debido a su alto contenido de alcohol y glicerina, produce al beberlo una sensación de calor.

CESARUOLO: Nombre que obtiene un vino rosado

cuando el color de las cerezas, aún no han madurado completamente.

CLARETE: Nombre que obtiene un vino similar al cesaruolo, pero de color intenso.

CON REGUSTO: Nombre que adquiere un vino al que, una vez bebido se nota un segundo gusto, es decir, que en la boca deja un segundo sabor, distinto a su gusto principal. Por ejemplo; el Capri que es un vino seco, tiene un regusto ligeramente agrio.

## "D"

DE CUERPO: Cuando un vino es lleno y fuerte, es decir, de un gusto definido, debido a su mayor densidad y contenido alcohólico.

DE DOS, TRES, ETC., HOJAS: Que tiene dos, tres, etc., años.

DE LAGRIMA: Nombre que adquiere un vino que se ha elaborado de la destilación de la uva sin exprimir ni apretar el racimo.

DE MESA: Vino de pasto

DEMI-SEC: Nombre que adquiere un vino al cual se le ha mezclado convenientemente al ser elaborado; gusto dulce y amargo.

DULCE: Nombre que adquiere el vino que tiene este sabor porque lo recibe de la uva o porque está aderazado con arrope.

## "E"

ESTOFA: Es el conjunto de cualidades de los grandes vinos.

EXAMEN ORGANOLEPTICO: Es la degustación, hecha por experto, con plena participación de los órganos de la vista, olfato y gusto.

"F"

FRANCO DE PALADAR: Es cuando el vino no posee el más leve regusto.

FRESCO: Nombre de un vino que produce sensacin de frescura al beberlo.

"G"

GARNACHA: Vino generoso; más fuerte y añejo que el vino común.

GARROTE: El que se saca a fuerza de viga, torno o prensa.

GENEROSO: Nombre que adquieren los vinos fuertes y más añejos; de mejor elaboración.

GRASO: Vino pastoso y generoso, que "llena la boca".

GUSTAR EL VINO: Una de las maneras más comunes de gustar el vino es manteniéndolo en la boca durante unos segundos para que el sentido del gusto registre sus impresiones. Luego aspire un poco de aire a traves de los labios, manteniendo siempre el vino en la boca. De esta forma no solo permite gustar el vino, si no que, permite avaluar el contenido ácido del vino, como también su valor y evolución.

"J"

JEREZ (vino de): Málaga, etc., cosechado en los publos o viñedos del respectivo distrito geográfico.

"LL"

LLENO: Se dice un vino de gusto generoso; equivale a vino de cuerpo.

"M"

MOSCATEL: Elaborado con uva moscatel.

MEDICAMENTOSO: Medicinal; es el vino que contiene en disolución alguna substancia medicinal.

"N"

NATURAL: Vino de uva puro, de alcohol vínico.

NETO: Nombre del vino ya definido, es decir, de un solo gusto.

NEUTRO: Nombre que adquiere un vino cuyo sabor apenas tiene características especiales.

"O"

OREJAS (vino de): Vino fuerte y bueno

"P"

PASTO (vino de): El más común y ligero, que se toma durante las comidas, a distinción del de postre.

PASTOSO: Nombre que adquiere un vino de gusto dulce; se advierte claramente, pero no es predominante.

PARDILLO (vino de): Vino entre blanco y tinto, más bien dulce que seco, y baja calidad..

PELON: Vino muy ordinario.

PERFUME: Es el olor que adquiere a traves de distintas etapas de madurez; primero, durante la fermentación; después, al volverse añejo. A igual que en el "Bouquet", el perfume de un vino puede ser, del más intenso al más débil: lleno, noble, pronunciado, delicado, sutil, tenue y fugaz.

"S"

SECO: Aunque esté completamente fermentado, contiene vestigios de azúcar; sabor no dulce.

SEMIDULCE: Vino que al beberlo se advierte un ligero dulzor.

SOLERA: El más añejo y generoso que se destina para dar vigor al nuevo.

SUAVE: Es el vino que tiene sabor a dulce..

"Y"

YEMA: El de enmedio de la cuba o tinaja; que no es del principio ni del fin.

## "LOS VINOS Y LOS PRINCIPALES PAISES DE ELABORACION"

Las grandes regiones son la Champaña, la Borgoña y el Bordeles o región de Burdeos. Además no podemos dejar de mencionar la cuenca del Ródano, en Anjou, la Alsacia; y el Aude, y el Languedoc, y··· toda Francia, es un paraíso para los bebedores de gusto refinado.

En "Bouches du Ehone" se produce un vino de primera "soleil en bouteille", que se llama "Chateauneuf du Pape", que tiene las características de los borgoñas, y que, a juzgar por su nombre pontifical debe tener su origen en un presente de la providencia a su representante en la tierra cuando éste moraba en Aviñón, pues el referido líquido ha de tener por fuerza un origen divino (D. de la Viña).

Los principales viticultores fueron los monjes; en orden a esta clasificación se considera que el país más importante por la cantidad y por calidad de vinos es Francia con sus tintos, blancos y suaves rosados de mesa, Champaña y otros espumantes, blancos; Coñac. Brandy, Vermouth, aperitivos, licores y brandys.

## BURDEOS

Son producidos en la región bordalesa, hay otros cuya procedencia (en lugar del nombre de Burdeos, que se aplica a toda la región) llevan el de una comarca concreta de la misma: Médoc, Saint Julien, Saint Emilión, etc. Estos llevan nombres de padre y madre; nombres bien ilustres; hay algunos que ostentan título, y también armas y todo, constituyendo alta

aristocracia de la región, donde son nobles. Nos referimos a los vinos que llevan el nombre, no ya la comarca especial bordalesa, sino la propiedad donde proceden, el nombre de "chateau". Entre estos se destaca el "Chateau D'Yquem".

## BURDEOS TINTO

En general estos vinos se beben con comida, o como vino único o, cuando hay posibilidad de disponer de varios, con las "entradas" y quesos. No son muy alcohólicos (de 11 a 13 grados) y se caracterizan por delicado "paladar" y fino bouquet.

Al servirlos hay que proceder con cuidado; pues la botella contiene un pozo o depósito en suspensión; hay que procurarse no caiga en la copa.

Por ello se recomienda, y en Francia no olvidan nunca su uso, ponerlos, media hora antes, en un cestito "ad-hoc", llamado escanciador, donde se mantienen en posición casi horizontal, de suerte que, al escanciarlos, no se agitan las partículas que tienen en suspensión, quedando depositadas en su fondo

Los entendidos dicen, aunque suele darse gran importancia a un vino viejo, esta no es regla absoluta. En los burdeos, también, aunque pueden envejecer en la cuba, los de menor graduación alcohólica conviene no pase demasiado tiempo en botella.

## BURDEOS BLANCO

La región que produce estos deliciosos vinos blancos, comprende distintas comarcas, que dan el nombre a otros tantos vinos, como Sauternes, Barsac, Bommes, Fargues, Preignac y una parte de Sant-Pierre-de-Mons.

Se caracteriza por color oro pálido, sabor dulce de-

licadísimo, no tan intenso como los vinos de postre o generosos, es apto para beberlo con comidas, especialmente pescados otro en su tipo es el Chateau Yquen.

## BORGOÑAS

Cuando la Borgoña era un ducado independiente, rival del propio reino de Francia, tenía ya inmensa fama sus vinos, que fueron introducidos en los países que constituyen Bélgica y Holanda, feudo de los duques de Borgoña, y de allí se extendió su celebridad a los países germánicos.

La región productora de tales vinos, situada en la Francia Oriental, se extiende por la llamada Cote d'Or. Macon, Beaune y Dijon, son los principales términos de la comarca vinícola cuya viñas se han dividido en tres grupos: 1º "Cote de Beaune" que comprende las comarcas de Beaune Pommard Volnay Chassagne Charmes Gravieres, Clos-Tavannes, Montrachet, Aloxe-Corston, Santenot; 2º "Cote de Nuits", a la cual pertenecen Romanée-Conti, Richebourg, Clos-Vougeot, Les Corvées. Les Toreys, Les Lambreys, Chambertin, Clos de Béze, Clos Saint-Jacques; 3º "Côte de Dijon" cuyos vinos no tienen ya la categoría de los de las otras comarcas.

Detrás de Francia viene España. Pero antes haremos una debida aclaración: Italia viene inmediatamente después de Francia en la producción de vinos, en cantidad, y el tercer lugar corresponde a España; pero ésta exporta más, en proporción y en calidad, por lo que le adjudicamos el segundo lugar.

Las estadísticas dicen que el consumo medio anual de vino por habitantes es de 150 litros en Francia, le sigue Italia con 125 y detrás va España con 120 litros. Hay en España dos regiones que se destacan como productoras de vino de mesa: la Rioja y Cata-

## VINOS TINTOS

RESERVA EXTRA
PINOT
SAN HUBERTO
SAINT CLOUD
CHATEAUFORT

## VINOS ROSADOS

CALVET FRONTENAC

## VINOS BLANCOS

RHINTEL
CALVET BRUT

## VINOS GENEROSOS

JEREZ AÑEJO
OPORTO CALVET

# CALVET

En Francia desde 1818
En la Argentina desde 1886

luña; no menos famosa es Andalucía de donde proviene el jerez.

La ciudad Andalucía, Jerez de la Frontera es centro de producción de esta bebida; se caracteriza por ausencia absoluta de acidez y considerable dosis de éter. Pero el jerez no es el único vino de fama mundial que produce España, también el Málaga, Rioja, Castilla y otros.

## VINOS DE MESA

Vinos de la Rioja, famosos por su bouquet, semejante a los de mesas francés; blancos como tintos, son excelentes un Riscal o un Murrieta pueden presentarse en cualquier mesa al lado de Burdeos y Borgoñas. Seguidamente viene Cataluña, con dos grandes regiones vinícolas, el Priorato y el Panadées. Los del Priorato tienen fuerte graduación alcohólica; los industriales franceses suelen comprar buena parte de la cosecha y expender luego con etiqueta francesa vinos conocidos y empleados generalmente como aperitivos. El Panadées produce también excelentes vinos de mesa.

En Aragón se produce excelente Garnacha, su sabor dulce, y elevada graduación se acerca a los vinos generosos.

## EL JEREZ

Sabor delicioso; bouquet insuperable: posee excelentes condiciones vigorizadoras y digestivas.

"No existe vino alguno —dice G. A. Grohusko— que pueda compararse al jerez en carácter generoso, en delicadeza de aroma, en valor dietético. Representa el más alto desarrollo de las cualidades del vino".

Las cualidades características de este vino se encuentran en las variadas secas, entre las que figuran

el Amontillado, Montilla, Vino de Pasto y otros, pero también hay excelentes variedades de jerez dulce, entre los que se destaca el Oloroso y el Amoroso, entre los que figuran el Matusalén, Supremo, Orbaneja, Viña B, Néctar, Tío Pepe, Solera 47, Garvey, etc.

No muy lejos de Jerez de la Frontera, se encuentra Saulúcar de Barrameda, alrededor de cuyo pueblo se crían los viñedos que producen la pálida y delicada "manzanilla", bebida semejante al jerez propiamente dicho, que se caracteriza por su frescor incomparable y excelente bouquet. La manzanilla bien fría es una de las bebidas deliciosas. También como aperitivo es recomendable, y en Andalucía es costumbre beberla a cualquier hora del día en unos vasitos llamados "chatos", en que también se bebe el jerez propiamente dicho (D. de la Viña).

Andalucía produce también vinos generosos de tipo dulce, destacándose entre otros las malvasías de Jerez y, sobre todo, el famoso "málaga", que goza merecidamente de fama mundial. Y aunque de menos fama, no podemos pasar por alto la mención de la "malvasía de Sitges (pueblo marítimo de la costa catalana y los "moscateles" de Cataluña y, sobre todo de "Valencia", considerados como los mejores que se producen en Europa.

Detrás de España viene Italia; también, desde tiempos inmemorables elabora vinos de renombre mundial. Ya lo dijo Cervantes en su "Licenciado Vidrieras" (no solamente habla de los vinos españoles, sino que también pasa revista a los vinos italianos, que en su tiempo estaban más en boga. Y así, al hablar de los de Italia, entreverándolos con algunos griegos dice: "Allí conocieron la suavidad del Treviano, el valor del Montefrascón, la generosidad de los dos "griegos Candía y Soma", la grandeza de las "Cinco Viñas", la dulzura y apacibilidad de la señora "Guarnach', la

rusticidad de la "Chéntola", sin que entre estos señores osase parecer la bajeza del "Romanezco".

Rabelais menciona el "Lacryma Christi" en el mismo siglo XVI, antes de hacer el elogio del vino de la Devidiére, que compara con el néctar italiano.

En Italia, como en España, desde los tiempos de Cervantes, han aparecido otros vinos, con otros nombres: así oimos hablar de Chianti, Brolio, Barbera, Corvo, Capri, Asti, Cattinara, y otros, presididos por el prestigioso "Lacryma Christi" y el "Marsala".

El Lacryma Christi era conocido hace siglos, y su fama trascendió fuera de Italia era el siglo XVI, y el Marsala data del siglo XVIII, y la acertada idea de crear este vino la tuvo un inglés, con la finalidad de competir con el Madera.

'En efecto, habiéndose percatado de la excelente calidad uva y vino blanco trapanés, el inglés J. Woodhouse inició en 1783 su elaboración, que lanzó al mercado en competencia con el portugués Madeira.

En 1812, Benjamín Ingham, estableció otra vinícola, y hasta 1840 no surgió la casa productora italiana de Vicente Florio.

El Marsala se fabrica con vino trapanés, de 13º de alcohol (de las vides de "Cataratto e Inzolia", mezclado con "vernaccia y catanesa" al cual se agrega, en cantidad variable, el mosto de uva blanca madura, concentrado en calderas abiertas hasta que se evaporan los dos tercios del agua que contiene la uva: luego se añade una combinación llamada "sifón", obtenida a base de llenar una cuba con tres partes de mosto líquido de uva blanca madura y una parte de alcohol puro. Después se deja envejecer para que forme aroma característico de Marsala.

Las diversas clases de este vino se deben a las distintas proporciones en que se mezclen los componentes citados: la marca Italia, que es menos alcohólica,

con 16 ó 17 grados; la marca Inghilterra Stravecchia, más fuerte, llegando hasta los 24 grados y Margheritta y Garibaldi, es intermedia entre las otras dos y de sabor más dulce.

A pesar de la importancia del Lacryma Christi, como su producción es pequeña (procede de Sicilia), no es el de más exportación.

Aparte los vinos corrientes que se consumen principalmente en Suiza y Alemania, más conocidos fuera de Italia son, Chianti y Marsala. La mayor exportación se debe a Vermouths (B. de la Viña). De los vinos de mesa italianos, el mejor y más apreciado es el Brolio, comparable a los borgoñas; Italia produce varios y apreciables vinos espumosos, como Nebiolo Spumante, Moscato Spumante, Asti Spumante (parecido a los espumosos de Mosela); Volpolicella y Cattinara, son vinos tintos espumosos, tintos, blancos y rosados de mesa, Brandy, licores y aperitivos.

Alemania, con vinos del Rhin y Mosela y sus Hocks; vinos blancos suaves de mesa y espumantes blancos. Licores, juntamente con Portugal, famoso por su oporto y Madeira; tintos, blancos y rosados de mesa. En Alemania, lo mismo que Inglaterra, el vino fue introducido por los romanos.

Los vinos alemanes proceden principalmente de los viñedos cultivados a lo largo de las orillas de dos grandes ríos, que le dan su nombre: Rhin y Mosela.

Se caracteriza por fragancia y vinosidad, y se parece al jerez y al tokay, sin tener gran cantidad de alcohol, es rico en éter volátil, así como los Burdeos, no se echa a perder rápidamente después de destapada la botella.

Es indicado para beber después de: ostras; caviar y pescado, no sólo por sabor, color, cuerpo y fragancia, sino porque abre el apetito y está indicado para primeros platos de una comida de importancia. Tiene

cualidades profilácticas e higiénicas, como reconstituyente general.

Análogas cualidades tienen los "Moselas", aun cuando ocupan un lugar ligeramente inferior en jerarquía, en relación con los famosos vinos alemanes.

Como hemos dicho anteriormente, los vinos Portugueses que más se destacan universalmente son: oporto y Madeira o Madera.

Se obtienen y elaboran vinos tipo oporto en otras regiones, fuera de Portugal, como en Tarragona; con los vinos del Panadés y Priorato; en Francia, en el Rosellón; y especialmente en California, donde se imita con bastante acierto el vino Portugués, procedente de cepas trasplantadas del Alto Douro, región en que crecen los viñedos que dan lugar al vino que toma nombre.

El oporto contiene todos los elementos que caracterizan un vino fino de exquisito sabor.

El madera, a semejanza del jerez, se toma después de sopa, con dulces y postres.

Hungría produce varios tipos de vinos; tintos y blancos; se destaca el Tokay. Suelen clasificarse, no por color o por lugar de procedencia, sino por graduación; se dividen en fuertes y flojos. Entre los primeros se encuentran el mencionado Tokay, el Badacsonyi, que debe este nombre a su color rojo vivo, los de Aracsi y Crapaki, Egri, Peivaradi, Vaczi y el Crabagionye.

Entre flojos, se destaca por su calidad el que se llaman Vino de Llanura y lleva nombre de un dramaturgo alemán, Schiller, de hermoso color rosado.

El Tokay debe su nombre a la región que lo produce; su elaboración se somete a minuciosos cuidados, siendo semejante a la del Chateu d'Yquem, Málagas y los moscateles hechos de pasa.

Este vino, como el jerez y Rhin, tiene una canti-

# Elegidos por Trapiche para ser elegidos por usted.

Tres vinos que tienen su origen en cepas seleccionadas. Tres vinos que han alcanzado una preciosa madurez. Tres vinos de una bodega que es tradición de excelentes vinos.

## GRAN DERBY - VIEJO PINOT - FEUDO VIEJO

tintos y blancos

ORIGEN:

**TRAPICHE**

vinos de nobles viñas

Benegas Hnos. & Cía.
Casa fundada en 1883

dad relativamente pequeña de alcohol y considerable éter. Su tipo más característico tiene sabor dulce y, puede beberse con comida, postres y a cualquier hora.

AFRICA DEL SUR: Tintos y blancos; vinos fuertes tipo Oporto, Brandy y un licor llamado VAN der HUM.

AUSTRIA: Blancos y de mesa, entre los que se destaca el kisch.

AUSTRALIA: Tintos y blancos de mesa y espumantes, Brandy y algunos fuertes tipo Oporto.

ARGENTINA: Todo tipo de vino blanco, rosado, tinto y espumantes. La mayor parte de los vinos proceden de las provincias de Mendoza y San Juan, donde se elaboran algunos de acreditada calidad.

BULGARIA: Tinto de mesa.

CHILE: Tintos y blancos; algunos de acreditada calidad.

EE.UU.: Blancos de mesa. En realidad los vinos se producen en el continente americano, en Chile y en América del Norte, teniendo éstos últimos cierta importancia. Actualmente son, California, Nueva York, Misurí, Illinois y Pensylvania los principales Estados productores de vinos, éste se elabora principalmente en Steuben Country. Entre los vinos norteamericanos, el más famoso es el de Catamba; se recomienda con entremeses.

GRECIA: De Chipre y de Samos; tintos y blancos. Un aperitivo llamado OUZO. A propósito de Grecia, diremos que su fama, (según la historia) data de más allá del siglo IX antes de Jesucristo, y su dulzura y delicadeza contribuyó no poco a la salvación de Ulises, que con sus compañeros escapó a la muerte, en manos de Polifemo, gracias a un vino que aún se recuerda.

HUNGRIA: Tintos y blancos.

RUMANIA: Tintos de mesa.

SUIZA: Tipo Italiano; vinos blancos de mesa.
URSS.: Tintos y blancos, espumantes y vodka.
YUGOSLAVIA: Tintos de mesa, especialmente blancos; Brandy o Slivovitz.

## LOS VINOS DULCES

Se dice que estos vinos los prefieren especialmente, pero no exclusivamente, las damas al igual que los espumantes. Pues si bien ellos, tal vez por similitud, suelen mostrar preferencia por los vinos dulces; ni creemos que la bebida seca sea solo para hombres, no lo contrario; primeramente, porque sobre gustos no hay nada escrito y, además, que los bebedores veteranos, tienen dos motivos para preferir los vinos secos (como dijera refiriéndose al tema y en su libro, D. de la Viña). El primero es que los que han bebido mucho han seguido una trayectoria que va de lo más suave a lo más fuerte, de lo más dulce a lo mas seco, quienes llegan el momento en que ya no encuentran gusto. Los bebedores de esta clase llegan a no encontrar gusto tampoco más que a los licores fuertes; aguardientes y ginebra, y su prestigio de bebedores motiva que los que no han llegado a adquirir un gusto tan depurado sostengan, que los vinos dulces son despreciables. La otra razón consiste en que los vinos dulces pesan más en el estómago, por tanto, quien gusta beber copiosamente, ha de temer por fuerza tales vinos.

Entre los vinos dulces corresponde primacía al Chateau d'Yquem y al húngaro Tokay. "El jerez dulce, ocupa también un lugar prominente, así como el Málaga, y Oporto. Entre los moscateles se lleva la palma el de Valencia, seguido de cerca por los de Sitges y de Jerez; Moscato Italiano; vinos griegos de Chipre, Samos y Chios, y el muscat francés de Frontignan. También el de Banyuuls, procedente del Midi de Fran-

cia, merece ser citado. En Cataluña se elabora un Agnus Dei, llamado vinum altaris, verdaderamente delicioso".

Debemos advertir, que deben beberse con prudencia y en momento oportuno, es decir, como vino de postre o, cuando quiere deleitarse bebiendo

## VINOS DE ACUERDO A COMIDAS

Es general, en nuestro país, tomar como fundamento que comidas fuertes condimentadas requieren vino tinto pesado, por contrario, comidas livianas, se beben con vino blanco. Por tanto no se puede establecer un patrón general. Hay veces que las aves requieren vino tinto y otras que sólo se las debe comer con blanco; depende como estén cocidas. El champaña puede servirse con todas comidas, pero además de resultar un tanto oneroso, tiene el inconveniente de que hay ciertos platos que resultan mejor complementados con vino blanco o tinto" Las pastas y quesos, requieren Chianti o Borgoña; un buen bife, asimismo, resultará sabrosísimo con un Burdeos. Por regla general el uso particular es el siguiente:

APERITIVOS, BOCADILLOS, ETC.: Jerez seco, rosados, champaña o blanco seco como Mosela, vermouth o cóctel.

CON LOS ENTREMESES: Vinos ligeros y secos, de preferencia blancos: Rhin, Chablis, Jerez. También se bebe Sauternes y Rioja.

SOPA: Sherry, Jerez, Madera o Marsala, frío. Si se trata de la boullabaise, un Chablis o un Pouilly, Blanco seco liviano, tipo Rhin.

HUEVOS: Blanco seco.

POLLO Y GALLINA: Blanco seco, liviano, tipo Rhin. Rosado muy suave. Rhin, Burdeos, Borgoña, Champaña, preferentemente este último.

GANSO, PAVO Y PATO: Similar al anterior; las aves de corral requieren más o menos el mismo vino, aunque "todo depende de como están cocidas"; es preferencia comerlos con un tinto seco, rosado o blanco grueso.

CARNES ROJAS (carne de vaca): Asado; si es plato principal, Borgoña o Champaña. Si ha de servirse después de un plato de caza. estos vinos se reservan para el mismo y en tal caso, bébase con el asado un Burdeos tinto o Chianti. En otras preparaciones de carnes, tinto seco o rosado común de mesa y en algunos casos blancos gruesos.

HIGADO, RIÑON, Etc.: Vino tinto.

CORDERO, CHIVITO: Tinto seco, especialmente vinos fuertes tipo italiano o rosado.

CARNE DE CERDO O TERNERA: Vino blanco.

CAZA: Tinto Borgoña o si tiene ocasión de un Chateauneuf du Pape... nada mejor con caza.

ENTRADAS: Burdeos, Beaujolais, Chianti. Vino tinto a la temperatura natural.

PESCADOS Y MARISCOS: Blanco liviano, tipo Rhin.

LANGOSTA: Sherry.

OSTRAS: Lo correcto es Chablis o un champaña (Brut). También están indicados, del Rhin, Sauternes seco o Capri, frío.

BUDINES, PASTELES DE VERDURA: Blanco muy liviano, tinto o rosado. Muy condimentados: tintos livianos: rosado o blanco.

PASTAS: Tinto pesado, tipo italiano.

POSTRES: Oporto, Jerez, vino blanco dulce.

QUESOS: Tinto, Beaujolais, Rioja, Chianti. Por lo general, es costumbre comerlos con un vino tinto pesado (Borgoña).

FRUTA: Dulce a elección. Es recomendable: vino generoso dulce, Chateau d'Yquem, Tokay, Málaga, etc.

MELON: Jerez dulce, Oporto, Madera o Sauternes dulce.

FRUTAS SECAS (nueces, almendras, higos secos): Oporto, vino tipo Madeira dulce y Jerez. Puede servirse Champaña.

## VINOS ESPUMANTES

ESPUMANTES EN GENERAL: Su espuma se debe a que están saturados de ácido carbónico a fuerte presión y cuando ésta disminuye, el gas no puede seguir concentrado, desparramándose en pequeñas burbujas. Esto se obtiene de diversas maneras: produciéndose en el mismo seno del vino mediante fermentación natural, o artificialmente, de la misma forma que se obtienen ciertas aguas minerales.

ESPUMANTES ARTIFICIALES: Para elaboración artificial del vino espumante se añade la cantidad de azúcar que la experiencia ha enseñado como apropiada. Además de la cantidad de anhídrico carbónico que produce, debe tenerse en cuenta el poder absorbente, que no es igual para cada vino. Este sistema es conocido como "método de impregnación".

ESPUMANTES NATURALES: El anhídrido carbónico se forma naturalmente, la espuma es mayor y las burbujas, pequeñas y persistentes.

DIFERENCIA ENTRE UNOS Y OTROS: Poniendo en copas iguales, y en las mismas condiciones vinos espumantes naturales y artificiales se nota que con el método artificial, cesa más pronto el desprendimiento de burbujas, mientras que con el natural duran muchísimo más. Las burbujas más pequeñas corresponden al mejor champaña. (Nota, datos referentes a los vinos han sido extraídos de E. Codex).

Hemos visto los diferentes nombres que se dan a los vinos, para los espumantes son los siguientes:

# EL LICOR MAS FAMOSO

Puro, un trago perdurable.

Sobre hielo, en un vistoso vaso tipo whisky... inolvidable. COINTREAU, maravilloso elemento en cocteles de selección. El licor de las mil sensaciones que usted podrá aplicar infinitamente.

Viva bien. COINTREAU ayuda.

Distribuidores exclusivos
S. A. **Calvet** & Cia. Ltda.
Buenos Aires

Por el color: blancos, rosados y tintos.

Por su contenido de azúcar: dulces, semisecos, secos, extrasecos y completamente secos ("brut").

ESPUMANTES BLANCOS NO AROMATICOS: Los hay de todas graduaciones, del seco al brut. El más famoso es el champagne francés, cuya denominación se reserva a la producción de una bien limitada zona de Francia: Champaña. Entre las más conocidas marcas francesas de champagne, figuran Pommery, Moet et Chandon, Dry Monopole, Veuve Cliquot, Lanson. Esta ciudad y la Reim son centros productores de esta clase, y su suelo tiene manifiesta influencia, por su composición geológica en cualidades de la uva que dan al vino, aroma, sabor y características que no suelen encontrarse en otras regiones.

Para obtener vinos espumantes que puedan compararse con el champagne francés, algunas bodegas cultivas la misma variedad de viñas francesas en zonas cuidadosamente escogidas que reproducen, lo más fielmente posible, las características de ambiente de la Champaña.

Para la vinificación, se adopta el sistema francés llamado "champenois" que comporta largo y costoso envejecimiento en botella y una continua y delicada elaboración especializada.

ESPUMANTES BLANCOS AROMATICOS: son casi todos dulces o abocados. El más conocido es el Asti espumante.

ESPUMANTES ROSADOS: Son indicados para recepciones y reuniones elegantes.

ESPUMANTES TINTOS: los más renombrados vinos espumantes provienen de Francia, Italia, Australia y Alemania, pero los tintos espumantes, comprenden algunos tipos muy estimados, de origen italiano: Freisa, Grignolino, Recioto Veronés, Nebiolo, etc., etc.

## "EL CHAMPAGNE"

El champagne es bebida excelente, por la belleza del líquido, por su chispeante espuma y, además por sus cualidades intrinsecas; debe considerarse una verdadera obra de arte, por los cuidados que requiere su elaboración.

En una comida perfecta no puede faltar el champagne, como tampoco puede faltar donde reina algún acontecimiento.

En efecto, el champagne es el vino de grandes ocasiones, contribuye a celebrar alegremente las tradicionales fiestas de fin de año, nacimientos, bodas, bautismo de barcos, etc.

Tiene un antiguo e ilustre abolengo; lo creó un monje del monasterio real de Saint Pierre de Haut-Villers, el Padre Périgón, llamado generalmente Don Périgón.

Su elaboración comenzó en el siglo XVII; fue adquiriendo mayor desarrollo hasta convertirse en poderosa industria. Hoy se elabora en muchos países (en la Argentina hay importante producción, que consigue excelentes calidades). El más apreciado sigue siendo el procedente de Francia, que lo cuenta como un elemento importante de su economía; exporta cada año docenas de millones de botellas.

Era benedectino, encargado de dirigir trabajos de viñas en bodegas de su Abadía. Este monje descubrió el procedimiento para hacer champagne espumoso en la soledad de su monasterio, situado en Epernay. Don Périgón descubrió que el vino embotellado muy pronto, cinco o seis meses después de haber fermentado en los barriles, fermenta por segunda vez en botellas. Durante ésta fermentación, se producen las transformaciones de sabor que convierten un vino blanco común en el clásico champagne. Con la combustión se produce también escorias minerales y vegetales, que quitan trans-

parencia al vino. ¿Cómo eliminarlas? Don Périgon encontró el sistema: afirmó que las botellas de champagne, después de la segunda fermentación, debían dejarse acostadas durante dos, tres o cuatro años; las escorias se depositarían es la panza de la botella. Después con el cuello introducido en los agujeros de un caballete, había que hacerlas girar un poco cada día inclinándolas al mismo tiempo de manera que el tapón fuera quedando hacia abajo.

De esta forma, las escorias quedarían bajo el tapón, sin necesidad de sacudir las botellas. Al destaparlas, aquéllas saldrían con la primera espuma. Después, había que tapar, herméticamente, y dejarlas horizontales.

"Este es todavía hoy el procedimiento con que se prepara champagne. Mientras todo va industrializándose y mecanizándose, millares de obreros se ocupan en hacer cada día, de forma muy lenta, que los millones de botellas den un cuarto de giro. En cambio, antes de esta operación se destapan y se vuelven a tapar mecánicamente.

Perfeccionó su obra "inventando" el tapón de corcho. Hasta entonces, los tapones eran pequeños cilindros de madera dura envueltos en estopa. Sin embargo el corcho elástico e impermeable es justamente lo necesario para aprisionar, por largo tiempo el aroma de un buen vino; si las botellas se colocaran de pie en estantes, al pasar el tiempo también se endurecería el corcho, comprimiéndose y dejando escapar los gases y aroma del champagne".

Esta es una razón por la cual los entendidos aconsejan tener las botellas en posición horizontal.

Un buen champagne debe tener un color amarillo claro, con tonalidades verde.

OBSERVACIONES: Procure siempre conservar las botellas en lugares que tengan una temperatura constante de unos 10 grados (la temperatura alta produce

un aumento de presión en el interior del casco, con peligro de que se rompa y en posición horizontal, para evitar que el anhídrido carbónico se escape a travez del tapón.

El champagne debe beberse frío, "pero no excesivamente helado", para poder apreciar sus matices, perfume y sabor; además el hielo destruye su cuerpo y vinosidad.

La botella se colocará en el balde de hielo de 15 a 30 minutos como máximo.

Al servirlo, se envuelve la botella en servilleta, para evitar mojarse con la misma, que acaba de salir del hielo.

Hay que utilizar copas especiales; las copas anchas se utilizan menos que antes pues hace que la espuma disminuya rápidamente e impiden la formación de las burbujitas y dejan evaporar el perfume. Hay que descartar también las copas altas de antaño, demasiado hondas y estrechas, de poco equilibrio y escasa capacidad. En la actualidad se prefieren alargadas, pero más anchas y grandes; sólo se llenan dos tercios para dejar lugar a la espuma.

El servirlo durante las comidas (exceptuando las ostras) es un lujo, pero si se tiene ocasión de hacerlo, es conveniente recordar que el "brut", es decir, el extra-seco, es el único vino espumante que puede acompañar todos los platos, mientras que el champagne dulce, es aconsejable con los postres.

En recepciones, fiestas, y otros acontecimientos, para acompañar al champagne, se sirven canapés y "saladitos" si es seco, y con masitas y otros de "pastelería", si es dulce.

## "LA MANZANA NOS CONDUCE A LA SIDRA"

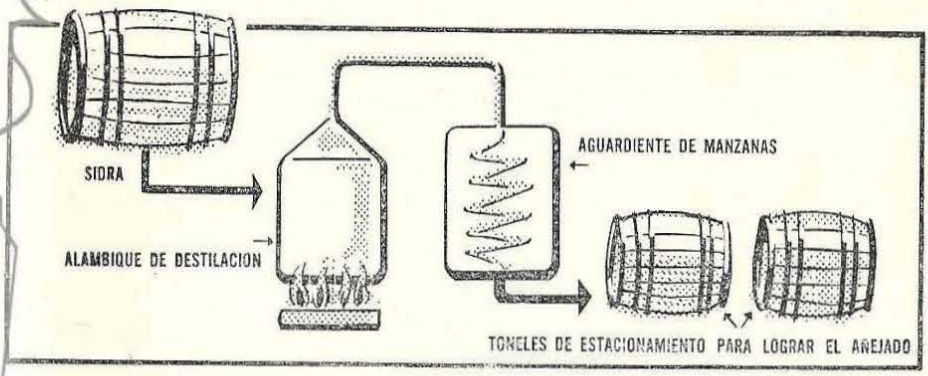
Es esta una bebida alcohólica, de color ambarino, que resulta de la fermentación del zumo o mosto de peras o manzanas exprimidas, principalmente de esta última, es decir, que nace luego de un itinerario monopolizado por lo noble y lo sano. Su proporción de alcohol es relativamente pequeña, su sabor agridulce, sumamente agradable por su frescura, sabor y perfume gracias al escrupuloso manipuleo en las diferentes etapas de su elaboración, constituyendo una excelente bebida principalmente en las ya tradicionales fiestas de fin de año. Esta refrescante bebida se toma fría pero no excesivamente helada debido a que pierde los delicados matices de su sabor.

Se produce y consume mucho en el Norte de España, Francia, Alemania y Suiza, especialmente en Asturias, donde abunda un tipo de manzana adecuada para esta bebida (la llamada manzana de invierno o manzana de sidra) de la cual se obtienen una sidra de primera calidad.

En la indicada región Española, se produce también una sidra espumosa, llamada "sidra champagne" o achampañada, que es una bebida sumamente agradable. Para su elaboración se eligen manzanas más finas, más aromáticas y su preparación es análoga a la del champagne.

En Argentina hay una importante producción nacional de esta bebida... "LA VICTORIA", una firma que goza de gran prestigio, gracias al éxito obtenido en su

constante superación a través de los años en la elaboración del producto de la fermentación del zumo de manzanas frescas seleccionadas de primera calidad, y el arte de combinar la proporción de las distintas variedades, higiene rigurosa "conocimientos del enólogo para seleccionar las levaduras más apropiadas para la obtención de una buena fermentación, punto éste crucial en la elaboración del producto, maquinarias y demás elementos técnicos utilizados, calidad de la tonelería y, finalmente —para citar tan sólo los aspectos esenciales— estacionamiento y sabiduría en el cuidado durante todo el proceso".




## Y la sidra nos conduce a los Calvados

"El Calvados, la bebida más francesa tiene una vigorosa personalidad propia, pero no por ello debe negarse su puro origen sidrero. Partiendo de la sidra, y por destilación se obtiene el aguardiente de manzanas que, convenientemente añejado, constituye el calvados.

La elaboración del calvados no escapa a los mismos cuidados detallados para la sidra: elección de un buen caldo, aplicación perfecta del método para destilarlo, exacta selección durante el destilado, de la cabeza y

cola del producto que se está obteniendo, y el tiempo y calidad de los toneles de roble envases en que por envejecimiento, se consigue el característico sabor y perfume de un buen calvados. Esto último es tan importante que "el calvados sólo es verdadero calvados luego de un largo añejado".

**Los datos entre comillas fueron obtenidos por gentileza de Sidra La Victoria S. A., que posee 4.000.000 de litros en tonelería de roble, dos bodegas en lugares de producción (Gral. Madariaga y Cipolletti), y bodegas y planta embotellado en Buenos Aires con las máquinas más modernas. Sidra La Victoria S. A. elabora la prestigiosa marca "Sidra La Victoria" y el no menos renombrado "Calvados Añejo La Victoria".**

## " LA CERVEZA"

Es tan antiguo el uso de la cerveza que antes de ser cultivados los campos, el hombre obtenía cerveza de plantas silvestres.

Como la alfarería no era conocida ,se elaboraban calentando líquidos con piedras candentes.

El tratadista Héctor Molinari, define la cerveza diciendo que es bebida alcohólica, saturada de CO, obtenida por fermentación de decoraciones acuosas de malta, cebada y lúpulo.

En efecto, los pueblos del mundo y en todas latitudes prepararon cerveza y para ello utilizaron diversos productos: arroz, mijo, maíz y otros cereales, aromatizándolos con lúpulo, casia, boj, etc., y donde no existe la vid ocupa a veces en la mesa el puesto reservado al vino.

Los egipcios la fabricaron primero con trigo y más tarde con cebada. El lúpulo ya se empleaba en época del Emperador Carlomagno.

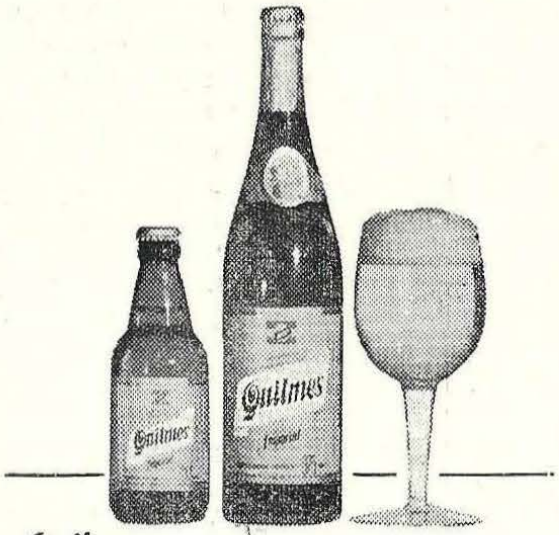
Germanos galos, bretones, normandos y escandina-

RELATOS

CON

Quilmes

TODO ES MEJOR




Quilmes IMPERIAL, cerveza especial de lujo

vos, fueron los primeros que elaboraron cerveza en Europa, donde es bebida nacional de algunos países, como Bélgica, Checoslovaquia, Gran Bretaña, Suiza, etc., principalmente en los países germánicos donde la aprecian como don de un Dios benéfico de antigua religión el rey Gambrinus, que es en mitología como el Dionysos o Baco de griegos.

La "Lagerbier" se fabricaba ya en el siglo XIII, extendiéndose desde entonces su uso a muchos países de Europa. En Inglaterra floreció su fabricación a partir del siglo XV, y la famosa "poterbier" se preparaba ya a principios del siglo XVIII.

Los elementos de la cerveza, llamada también en algunos sitios "licor de malta", son cebada, lúpulo, levaduras y agua. Necesitaríamos muchas páginas para explicar las diversas técnicas de elaboración a que está sometida esta bebida y, por otra parte saldríamos de nuestros propósitos. Nos limitaremos pues, a citar aquí una breve síntesis de su elaboración:

"Los granos de cebada, dejado macerar en agua, germinan y dan origen a la "malta verde", después de tostada recibe la denominación de "malta". Esta se tritura fina, se mezcla nuevamente con agua y se cuece en grande calderas donde se añaden flores de lúpulo. Enfriado el líquido este "mosto" de cerveza sufrirá luego, tras la añadidura de levadura, fermentación propiamente dicha y, pasadas las ulteriores fases de filtración "envejecmiento" y conservación se convertirá en dorado líquido.

La cebada aporta azúcares, en cuya fermentación se origina alcohol y anhídrido carbónico. En algunos países, la cebada se sustituye por trigo, y en ciertos lugares de América, con maíz, papas y, arroz en India.

Estas cervezas son de uso local y poseen caracteres distintos de la elaboración a base de cebada.

El tercer elemento de cerveza es agua que tiene asi-

mismo un papel importante en la elaboración. Anteriormente se había considerado como de importancia misteriosa, creyéndose que la empleda en determinadas fábricas tenía propiedades secretas especiales. Actualmente ha desaparecido el misterio y se da preferencia al agua de mediana dureza; se ha probado que cierta cantidad de sulfato de cal ayudan la fermentación; debe ser pura y ligera, con un residuo calcáreo mínimo y composición química constante. Las grandes fábricas están situadas en lugares saludables, en valle frescos, en las cercanías de fuentes de agua y en zonas con aire limpio y buen clima; el agua que contenga hierro es contraindicada. El agua favorece la acción de levaduras que tiene un papel importante; tiene la misión última y más delicada: transformar en alcohol y anhídrido carbónico sustancias azucaradas del mosto.

Una vez terminada la fermentación, lo que queda depositado en el fondo de los recipientes constituye la "levadura de cerveza", rica en fermentos activos, se usa, tras depuración en la fabricación del pan, pastelería etc.

Durante muho tiempo la fabricación de cerveza tuvo un carácter casi casero; se elaboró en monasterios, casas particulares y pequeñas fábricas bajo el símbolo de "Gambrinus". A partir del siglo XIX, la revolución industrial creó grandes establecimientos productores y dió a la fabricación el impuslo y la importancia que hoy tiene en todos los países.

Corresponde en primer término a Alemania, que proporciona la cerveza de mejor calidad.

Va tomado de la mano con las cervezas alemanas las de Bohemia, donde en Pilsen, se han especializado en tipo claro; Munich tiene preferencia tipo oscuro. Por eso cuando se dice "cerveza Pilsen" se quiere decir cerveza clara, y cuando se pide "Munich", se entiende que ha de ser oscura, es decir en "blanca" (o "rubia")

y "negra", según color y su sabor. Entre ambos tipos no hay gran diferencia en lo que refiere a sus principales componentes y su graduación alcohólica. El color más oscuro se obtiene artificialmente, añadiendo al mosto, antes de fermentación, pequeñas cantidades de malta torrefacta o azúcar quemada. En Europa se basan, fundamentalmente, por las calidades de cuatro tipos: Pilsen, Munich Dortmund y Burton. Pilsen también dorada, bastante alcohólica, seca y amarga por su reducido contenido de azúcares. Munich, menos fermentada y, menos alcohólica; más dulce que la Pilsen. Dortmund es un término medio entre ambas. Y la de Burton es la clásica cerveza amarga inglesa ,no demasiado fermentada y, poco alcohólica, pobre en anhídrido carbónico y, no gaseosa y poca espuma. La de Francia, en general, vale poco; la de España y la Italia son medianas, y en América la cerveza de México es excelente ,superior a casi todas las europeas, si se exceptúan las del Centro y Norte. En nuestro país, hay también una importante producción nacional que consigue excelentes calidades.

## CERVEZA COMO ELEMENTO NUTRITIVO

Al beber cerveza, Ud. no imagina que en esos instantes está realizando una función más útil que halagar el paladar. Está nutriendo su organismo!; está llevando vigor a los músculos, y estímulo al cerebro, porque medio litro de cerveza equivale en valor alimenticio a 32 gramos de manteca, o a 5 huevos, o a 470 gramos de manzanas.

No hemos podido substraernos a la tentación de citar estas sugestivas equivalencias —rigurosamente exactas— y a mencionar de paso que medio litro de cerveza aporta al organismo 250 calorías. La cerveza contiene hidratos de carbono y sales minerales, —especial-

# Quilmes
## Imperial

**LA MEJOR CERVEZA**

mente fosfatos— necesarios para huesos y tejidos nerviosos. La cerveza es un alimento que los estudiosos dieron en llamarle por sus valores nutritivos "pan líquido", y durante la gran guerra, en algunos países las tarjetas de racionamiento se entregaban indistintamente para pan o cerveza.

La cerveza compensa el desgaste de tejidos humanos, producido por el efecto de una actividad mental o física excesivas".

**Poder nutritivo de la Cerveza**

500 grs. de cerveza equivalen a: 1925 grs. caldo de carne; 325 grs. de pescado; 385 grs. de leche; 105 grs. de pan; 225 grs. de carne; 284 grs. de papas.

## FERMENTOS DE LA CERVEZA

"Mastique despacio", un consejo clásico que nadie cumple. La CERVEZA contiene una cantidad de fermentos activos, que al ponerse en contacto con las paredes del estómago, realizan sobre ellas una acción mecánica de limpieza, que elimina rápidamente las toxinas que puedan acumular malos alimentos.

En apoyo, tenemos la vieja receta de levadura de cerveza para purificar la sangre y combatir las enfermedades de la piel, que casi siempre tienen su origen en malas digestiones.

## EN SUMA: LA CERVEZA

Es una deliciosa bebida suministrada por la Naturaleza, puesto que malta de cebada, lúpulo y agua son sus únicos componentes.

Un alimento de primer orden, ya que aporta calorías y vitaminas al organismo humano.

Fácil digestión y a la vez propende a la absorción de los demás alimentos.

Sedativo para los nervios, que favorece el sueño y entona el sistema nervioso.

Bebida de probado valor higiénico, que contribuye a conservar la salud y el bienestar.

La cerveza es "la bebedia del mundo": en torno a ella se encuentran, en una comunidad de gustos, distintas lenguas.

BEBA CERVEZA!
BEVETE BIRRA!
TRINKT BIER!
BUVEZ DE LA BIERE!
DRINK BEER!

Le cerveza es como se dice en mas de un refrán, "una excelente compañera... para quien la haya bebido toda su vida".

## EPILOGO

A nuestros estimados lectores nos dirigimos:

Hemos de pasar por este mundo tan sólo una vez, por lo tanto debemos procurarnos a vivir lo mejor posible. Para lograrlo, habremos de estar siempre alegres, solucionando nuestros problemas lo mejor posible y, procurando a la vez, satisfacer nuestros gustos, claro está, siempre que podamos.

Si hemos de hacer cualquier bien o de mostrar cualquier bondad hacia cualquier ser humano contribuyendo a este fin, lo haremos en la medida de nuestras fuerzas. Ese ha sido el principal propósito que nos ha guiado a escribir este "tratado".

La mejor recompensa para nosotros, es saber confirmadas nuestras aspiraciones de poder proporcionar alguna satisfacción al desfilar las páginas... deleitando su paladar con las sugestivas y mútltiples recetas (cócteles y otras bebidas) y acompañamientos.

De haberlo logrado (aunque mas no sea, en parte), se habrán cumplido nuestros deseos.

**Mario Kardahi**

# INDICE


| | Pág. |
|---|---|
| Acompañamiento del cóctel | 51 |
| Aderezo rojo | 377 |
| Advertencia | 19 |
| Agente modificador | 45 |
| Alexandra | 224 |
| Alfajores | 382 |
| „ | 283 |
| Allumettes, sardinas | 372 |
| Aperitivos | 216 |
| Arrollados | 364 |
| „ Pionono | 282 |
| Aspics | 311 |
| „ | 317 |
| Ay ¡esos ricos postres! | 253 |
| Baño Glacé | 296 |
| Bar familiar | 35 |
| Bebida base | 45 |
| Bizcochuelo | 232 |
| Borgoñas | 392 |
| Bombitas en mitad | 343 |
| Breves palabras | 73 |
| Brioches | 279 |
| Breve anécdota | 158 |
| Burdeos | 390 |
| Calentitos | 345 |
| Calvados | 91 |
| „ | 411 |
| Canal 9 | 81 |
| Canal 11 | 87 |
| Canapés | 365 |

| | Pág. |
|---|---|
| Cantidad de frutas | 72 |
| Cañoncitos | 320 |
| Cerveza | 412 |
| Champagne | 99 |
| „ | 407 |
| Charlotte | 236 |
| Clarificación azúcar | 287 |
| Clericots, frutas frappé | 221 |
| Cobblers | 173 |
| Cócteles Internacionales | 151 |
| Collins | 175 |
| Cócteles, como debe servirse | 66 |
| Consejos preliminares | 70 |
| Cognac Reserva San Juan | 93 |
| Cóctel Americano, gran | 76 |
| Creaciones dedicadas | 145 |
| Creaciones E. Antonetti | 79 |
| Cremas | 294 |
| „ | 295 |
| „ | 325 |
| Cristalería | 62 |
| Crustas | 179 |
| Cuatro funciones | 33 |
| Cups | 97 |
| „ | 181 |
| Coolers | 177 |
| Definición, Vermouth, etc. | 59 |
| Digestivos | 103 |
| Egg-Noggs | 187 |
| Elementos y significado | 37 |
| Empanadas | 341 |
| Entremeses | 371 |
| Especialidades varias | 226 |
| „ „ | a 239 |

Pág.

Especies, aderezos, etc. ..... 316

Flips ..... 189
Fizzers ..... 191
Fondos gelatinas ..... 303
Gelatinas ..... 308
„ ..... a 310
Gin H. Walker ..... 105
Glosario Enólogo ..... 385
Glosario gastronómico ..... 241
Glosario, licores, etc. ..... 53
Groggs ..... 197

Hay jefes y jefes ..... 21
Helados ..... 235
Hielo ..... 43
High balls ..... 199
Hojaldres ..... 255
„ ..... 256
„ ..... 259
Horno ..... 271
„ ..... 274
Huevos hilados ..... 291

Ingredientes adicionales ..... 45
Ingredientes del cóctel ..... 74
Instrucciones generales ..... 267

Jaleas ..... 301
„ ..... 307
Jarabe y Aroma ..... 36
Jerez ..... 394
Jesuítas ..... 276
Jugos de frutas, jarabes ..... 44
Jaleps ..... 209

Pág.
Legumbres, Verduras ..... 373
Long Drink ..... 46
Lunch dulce ..... 51
„ „ ..... 338
Lunch frío, etc. ..... 51

Macedonia ..... 223
Manzana nos conduce ..... 410
Mantecas compuestas ..... 347
Mar del Caribe ..... 29
Mariscos, etc. ..... 327
Masa bomba ..... 277
Masa queso ..... 275
Medidas, explicación, etc. ..... 61
„ „ „ ..... 249
Merengues ..... 292
Merenguitos ..... 384

Nace el cóctel ..... 31
Nota biográfica ..... 15

Observación ..... 264
Origen del cóctel ..... 25
Otras aplicaciones ..... 276

Panqueques ..... 284
Pasta frola ..... 284
Pate Crisé ..... 263
Petit Bouches ..... 329
Pisco Trapiche ..... 109
Pizzas ..... 303
„ ..... 304
Preparación cóctel ..... 41
Prólogo ..... 9
Pousse Café ..... 205
Punches ..... 201
Recortes hojaldre ..... 261

Pág.

Rhum Blanco ..... 113
Rellenos diversos ..... 329
" " ..... 332
" " ..... 334

Salsa blanca ..... 305
Salsas ..... 295
" ..... 321
" ..... 323
" ..... 238
Sambayón ..... 226
Sandwiches ..... 353
" ..... 357
" ..... a 360
Sangarees ..... 207
Sidra Victoria ..... 117
Sin alcohol ..... 78
Slings ..... 208
Smaskes ..... 210
Sours ..... 211

Toddies ..... 213
Torta pascualina ..... 302
Tragos largos ..... 123

Variantes ..... 299
Vermouth Cinzano Oro ..... 125
" " Drey ..... 129
" " Torino ..... 133
Vodka Smirnoff ..... 137
Vinos ..... 390
Vinos espumantes ..... 404
Vinos de acuerdo a comidas ..... 402
Whisky Old Smuggler ..... 141

Yema quemada ..... 285

Zooms ..... 215

Este libro se terminó de imprimir en los Talls. Gráficos **Editorial Escorpio,** Cabrera 3856, en el mes octubre de 1966

AMBA

# Tratado Práctico de Coctelería Pastelería y Afines